

# SOGO

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use  
mode d'emploi / manual de instruções  
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



GRAN HORNO DE CONVECCIÓN, RUSTIDOR Y GRATINADOR 70L  
70L BIG CONVECTION OVEN WITH ROTISSERIE AND GRILL  
70L FOUR ELECTRIQUE AVEC ROTISSOIRE CONVECTION ET FONCTIONS  
FORNO ELÉTRICO 70L COM CHURRASQUEIRA E FUNÇÕES DE CONVECCÃO  
70L ELEKTROBACKOFEN MIT ROTISSERIE UND HEISSLUF  
FORNO ELETTRICO, CONGIRARROSTO E CONVEZIONE 70L

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones  
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-10570



## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolo	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3-5
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 5-6
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 6-7
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores	P. 7
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7-8
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8-10
4. Especificaciones técnica	P. 10
5. Preparación para el uso	P. 11
6. Descripción de las partes	P. 11-12
7. Instrucciones de uso	P. 12-14
8. Limpieza y mantenimiento	P. 14-15
9. Resolución de problemas	P. 15
10. Declaración de conformidad	P.76
11. Instrucciones a seguir a la hora de eliminar, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 77

## INDICE

1. Avis important	P. 28
2. Définitions des symboles	P. 28
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 28
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 28-30
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 30-31
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 31-32
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 32
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 32-33
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 33-35
4. Spécifications technique	P. 35
5. Préparation à l'utilisation	P. 36
6. Descriptif des pièces	P. 36
7. Mode d'emploi	P. 37
8. Nettoyage et entretien	P. 38-39
9. Dépannage	P. 39
10. Déclaration de conformité Responsabilité	P. 76
11. de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 77

## INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 52
2. Symboldefinitione	P. 52
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 52
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 52-53
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 54-55
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 55-56
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 56
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 56-57
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 57-59
4. Technische Daten	P. 59
5. Gebrauchsvorbereitung	P. 60
6. Komponenten des zerkleinerers	P. 60
7. Gebrauchsanweisung	P. 61
8. Reinigung und Wartung	P. 62-63
9. Fehlerbehebung Gartabelle	P. 63
10. Entsorgungsverant	P. 76
11. wortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P.77

## INDEX

1. Important Note	P. 16
2. Symbol definition	P.16
3. Safety instructions for the user	P. 16
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 16-17
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 18-19
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 19
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 20
V. IMPORTANT WARNING	P. 20-21
VI. Instructions to follow when using the device	P. 21-23
4. Technical specification	P. 23
5. Preparation for use	P. 24
6. Parts Description	P. 24
7. Instructions for use	P. 25-26
8. Cleaning and maintenance	P. 26-27
9. Trouble shooting	P. 27
10. Declaration of conformity	P. 76
11. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 77

## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 40
2. Definições de símbolo	P.40
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 40
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 40-42
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 42
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 43-44
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 44
V. AVISO IMPORTANTE	P. 44-45
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 45-47
4. Especificações técnica	P. 47
5. Preparação para uso	P. 48
6. Descrição das peças	P. 48
7. Instruções de uso	P. 49-50
8. Limpeza e manutenção	P. 50-51
9. Solução de problemas	P. 51
10. Declaração de conformidade	P. 76
11. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 77

## INDICE

1. Avviso importante	P. 64
2. Definizioni dei simbol	P. 64
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 64
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 64-65
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 66-67
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 67
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 68
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 68-69
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 69-71
4. Specifiche tecnici	P. 71
5. Preparazione per l'uso	P. 72
6. Descrizione de la parti	P. 72-73
7. Istruzioni per l'uso	P. 73-74
8. Pulizia e manutenzione	P. 74-75
9. Risoluzione dei problemi	P. 75
10. Dichiarazione di conformità Responsabilità	P. 76
11. per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 77

## 1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## 2. Definiciones de símbolo



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Aviso de superficies calientes
- 4- Precauciones generales a la hora de utilizar el equipo eléctrico y electrónico.

## 3. Instrucciones de seguridad para el usuario

### I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún

otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.

- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos tipo alojamiento y desayuno;

- Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evita derrames en el conector

## II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies caliente (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda, hay riesgo de descarga eléctrica.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que

el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.

- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- la superficie del elemento calefactor est sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para evitar las quemaduras, use el asa o manoplas.

### III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados

#### IV. **Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores**

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

#### V. **ADVERTENCIA IMPORTANTE**

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto

con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:

- La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
- Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.

## VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar la freidora de aire


- No coloque el aparato contra una pared ni contra ningún otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre desde todos los lados antes de colocar el aparato.
- Este aparato debe instalarse siguiendo las normativas nacionales de instalaciones eléctricas.
- El horno emite calor. Por lo tanto, no debe colocarlo cerca de materiales combustibles como cortinas o madera.
- El espacio libre por encima del horno debe ser de al menos 50 cm y al menos 20 cm en los laterales.
- Asegúrese de que el temporizador esté en la posición "0" cuando no esté utilizando la unidad.
- Se debe tener extrema precaución al mover una bandeja de goteo que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No cubra ninguna parte del horno con papel metálico. Esto podría hacer que el horno se sobrecaliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, los estantes o al deshacerse de grasa caliente u otros líquidos calientes.



- No limpie el interior del horno con almohadillas de fregar metales, las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no se deben insertar en un horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluyendo las cortinas, tapicería, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Se deben tomar precauciones extremas al usar recipientes de cocinar o de hornear hechos de cualquier cosa que no sea metal o vidrio resistente al horno.
- Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier cosa similar.
- No almacene materiales que no sean los recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre use guantes protectores aislados del horno al insertar o quitar artículos del horno caliente.
- Este aparato tiene una puerta de vidrio templado y de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado todavía puede romperse alrededor de los bordes. Evite rascar la superficie de la puerta o cortar los bordes.

- **Este aparato está apagado cuando el botón de control del temporizador está en la posición “0”.**

-  **ADVERTENCIA:** No toque superficies calientes.

-  **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos

### 4. Especificaciones técnica

**Modelo:** SS-10570

**Voltaje /Frecuencia:** 220-240V~ 50-60Hz

**Consumo de energía:** 1840W (incluye lámpara 15W + Ventilador 25W)

**Capacidad de la cavidad:** 70 Litros

**Dimensión Externa:** 486 x 632 x 418 mm

(LxVxH) **Dimensión Interna:** 390 x 466 x 283 mm

**Nota:** Las ilustraciones pueden diferir del producto actual.

Lea todas las secciones de este folleto y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

## 5. PREPARACION PARA EL USO

### INSTALACIÓN DE SU APARATO:

Retire el embalaje exterior e interior.

Asegúrese de tener todas las partes siguientes:

- 1 Bandeja de esmalte de hornear/asar/goteo
- 1 Soporte de horno cromado
- 1 Bandeja de goteo
- 2 Tenedores de Carne rotisserie
- 1 Asador rotisserie
- 1 Manual de instrucciones y tarjeta de garantía

Seleccione una ubicación para el aparato

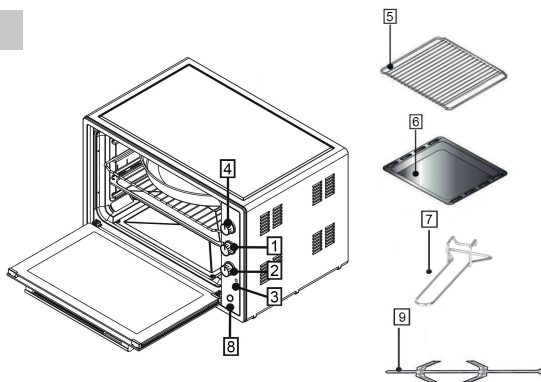
La ubicación debe ser en un área abierta en un mostrador plan al alcance de una toma de corriente.

1. Al colocar el aparato, éste debe colocarse sobre una superficie plana y estable
2. No bloquee las rejillas de ventilación. Si se bloquean durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse y eventualmente provocar el fallo del aparato.
3. Elija una ubicación alejada del aire caliente, vapor o salpicaduras de líquidos.
4. La luz solar directa puede dañar los elementos de calor y puede aumentar el consumo eléctrico. Cualquier pregunta relacionada con la energía debe ser dirigida a un electricista certificado
5. No guarde nada en la parte superior de la unidad.
6. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 20 cm de la pared trasera para garantizar una ventilación adecuada. Mantenga una distancia de 50 cm en la parte superior y 20 cm en los dos lados

## 6. DESCRIPCION DE LAS PARTES

### DIAGRAMA DE PIEZAS Y NOMBRES:

1. Control de temperatura
2. Interruptor selector de funciones
3. Lámpara indicadora
4. Temporizador
5. Rejilla cromada
6. Bandeja de hornear de esmalte
7. Asa cromada de la bandeja
8. Botón Rotisería
9. Tenedor Rotisería



### ANTES DE USAR SU NUEVO HORNO ELÉCTRICO:

**Antes de usar el horno tostador por primera vez, asegúrese de:**

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno está desenchufado y de que el temporizador está en posición "OFF".
3. Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
4. Secar completamente todos los accesorios (rejilla y bandeja de hornear, asa de la bandeja, barra del asador y tornillos) y volver a montarlos en el horno, (según el uso aplicable), enchufe el horno en la toma de corriente y ya está listo para volver a usar su nuevo horno tostador.
5. Tras volver a montar el horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (240°C) en la función tostada durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

**Nota:** La puesta en marcha inicial puede resultar en un mínimo olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la quema de la sustancia protectora aplicada a los elementos de calefacción en la fábrica.

**ADVERTENCIA:** PARA EVITAR RIESGOS DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE MITONES DEL HORNO.


## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Cuatro botones de función.

1. Control de temperatura: de 40°C a 240°C
2. Control del temporizador: de 0 a 60 minutos
3. Selector de funciones y temperatura 2 (para elementos de calefacción de acero inoxidable de 4 piezas en el interior):  
Aplicable para funciones de horneado, asado, tostado y convección
4. Lámpara interior: Este horno tiene una lámpara en el interior que se ilumina cuando el horno se enciende con el temporizador en posición ON y se apaga cuando el temporizador se apague.

## 7. INSTRUCCIONES DEL USO

### OPERATIVA DEL HORNO:

1. Introduzca la parrilla en la guía de soporte de la unidad.
2. Coloque los alimentos sobre la parrilla o en la bandeja de hornear.
3. Pinte los alimentos con salsas o aceite, según se desee.
4. Coloque el alimento en la bandeja de comida por encima de la rejilla de la parrilla y, a continuación, cierre la puerta de cristal. Recomendamos que se envuelva la bandeja de alimentos con papel de aluminio por debajo de los alimentos para permitir una fácil limpieza.
5. **Selector de función:** Elija las opciones de calentamiento de los elementos de calefacción de la parte superior, inferior, convección o rotisería, el que sea más adecuado para sus alimentos.
6. **Selector de temperatura:** Elija la temperatura deseada de 40°C a 240°C para tostar..
7. **Temporizador:** A continuación, gire el botón del temporizador a la temperatura deseada. Favor tenga en cuenta que los elementos de calefacción sólo se activan después de que el temporizador ha sido activado. Seleccione este icono  si desea usar el horno sin activar el temporizador.
8. Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción prescrito.
9. Cuando la comida está lista, el temporizador automáticamente hará una señal acústica y el proceso de cocción se detendrá (los elementos calentadores se apagan).
10. En el caso que desee interrumpir el proceso de cocción, gire el temporizador a la posición OFF y luego abra la puerta. **TENGA CUIDADO CON EL AIRE CALIENTE QUE FLUYE HACIA FUERA.**

● OFF (Apagado)



Habilitar los elementos calefactores superior e inferior (para tostar) y el ventilador (para la función de convección)



Habilitar el elemento calefactor inferior (para tostar) y el ventilador (para la función de convección)



Habilitar los elementos calefactores superior e inferior (para tostar)



Habilitar el elemento calefactor superior (para asar)



Habilitar el elemento inferior (para tostar)



Habilitar Rotisería




**PRECAUCIÓN:** Tenga siempre mucho cuidado cuando retire una bandeja de hornear, una rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa o un guante de horno cuando retire los artículos calientes del horno.



**NOTA:** Debe ajustar los tres mandos antes de que el horno funcione.




**Luz de Encendido:** Se encenderá durante el uso. Señal de Campana: Al finalizar el tiempo de cocción sonará una señal de campana y el horno se apagará automáticamente.

**Pre calentamiento-** El horno se calienta rápidamente, por lo que el pre calentamiento normalmente no es necesario o deseable. Si desea precalentar, simplemente seleccione la temperatura deseada, la función de cocción y el tiempo. Recuerde, usted debe fijar el contador de tiempo; El horno no se encenderá sin los 3 ajustes seleccionados.

a) **Tostar, Hornear, Asar:** Para usar el horno, primero coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja de goteo/horneado. A continuación, seleccione  en el mando selector de funciones. Ajuste la temperatura deseada utilizando el mando de temperatura. Por último, debe configurar el temporizador.

**NOTA:** Tenga en cuenta que ninguna de las funciones del HORNO (ASADO, HORNEADO, TOSTADO) funcionará sin que el botón TEMPORIZADOR esté ajustado al tiempo de cocción deseado.

b) **Convección**- Para utilizar la función de convección, en primer lugar coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja de goteo/horneado, seleccione  o  desde el mando selector de funciones, ajustar la temperatura deseada con el mando de temperatura y luego debe configurar el temporizador. Activar la función de convección. Los elementos calefactores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura seleccionada; Al mismo tiempo el motor del ventilador funcionará circulando el aire caliente alrededor del alimento lo que hace que el alimento cocido al horno suba rápida y uniformemente. Cuando termine la cocción por convección, gire el selector de función, el mando de temperatura y el selector del temporizador a la posición "OFF / 0" y abra la puerta completamente y retire la comida con cuidado, usando los guantes de cocina o el asa de la rejilla proporcionadas.

c) **Asador**- Para utilizar el horno para asar coloque los alimentos en el asador (vea las instrucciones a continuación) y coloque la bandeja de goteo/horneado en la posición inferior. Primero, seleccione  o  y  en el selector de función. Tenga en cuenta que el horno no se encenderá sin que se hayan seleccionado los 3 ajustes.

### CONSEJOS PARA COCINAR:

1. Antes de poner los alimentos en el horno, añada el estante de la parrilla.
2. Coloque la bandeja de goteo debajo del estante de la parrilla para evitar que el aceite caiga dentro del horno.
3. Si el alimento es aceitoso, como el pollo asado, etc., use dos trozos de papel de aluminio, ponga un trozo en la bandeja de goteo y use otro para cubrir los alimentos. Esto evita salpicaduras de aceite durante el funcionamiento.

### Pautas para montar el asador y colocar apropiadamente los alimentos:

Después de asegurarse de que el horno está desconectado, coloque los alimentos de la siguiente manera:

- Coloque un tenedor de carne en el extremo de la barra del asador opuesto al punto, con los extremos afilados de la horquilla hacia el centro y apriete ligeramente el tornillo.
- Deslice el otro extremo de la barra del asador directamente a través del centro de la carne.
- Coloque el otro tenedor de carne en el otro extremo de la barra. Asegúrese de que la horquilla asegure los alimentos en el asador y apriete los tornillos.
- Asegúrese de que las horquillas no estén demasiado cerca de las paredes laterales del horno, ya que esto podría interferir con la rotación.
- Al cocinar aves de corral, las patas y las alas deben asegurarse al cuerpo con la cuerda de cocinar para hacer el alimento tan compacto como sea posible. Esto es necesario para el movimiento suave del asador y para evitar el arrastre.
- Sazone o mezcle la comida como desee.
- Coloque la bandeja de goteo/horneado directamente en la parte inferior del horno.
- Inserte el extremo grueso de la barra en el soporte de la unidad en la pared interior derecha del horno y coloque el otro extremo de la barra en el soporte en la pared interior izquierda.
- Con todos los mandos selectores en la posición "OFF/0", enchufe el horno.
- Siga las instrucciones de funcionamiento de la función "Asador" en la parte superior de esta sección.



El asado es una forma saludable de cocinar carnes porque la velocidad de giro lenta proporciona el drenado natural de las carnes mientras las grasas se escurren. El asador se puede utilizar para asar carnes de hasta 8 libras.


**PRECAUCIÓN:** ¡El asador, los tenedores de carne y los tornillos estarán calientes! Tenga cuidado al intentar sacar los alimentos cocidos del horno. Utilice las manoplas del horno para estar a salvo de altas temperaturas.

## HACER YOGURT

Para hacer yogur: Hervir la leche no pasteurizada. Cure la leche hervida después de que se enfríe. Ajuste la temperatura del horno a 40 - 50°C, y active el ventilador. Cocine la leche curada en el horno durante 3 a 3,5 horas en una sartén con tapa.

## CURAR YOGURT


Seleccione el modo de yogurt  en la sección del termostato mientras el horno está vacío. Ajuste el interruptor a la resistencia más baja  , precaliente durante 10 minutos y comience a curar.


 Para curar, hervimos la leche cruda que hemos comprado a 90°C durante algunos minutos, y luego la enfriamos a 43-45° C (temperatura de curado). Agregue levadura con una proporción de 1% -3% y revuelva lentamente mientras la leche está a esta temperatura. Coloque la leche con la levadura en el primer estante del horno precalentado sin cerrar la tapa y cierre la puerta del horno y configure el temporizador en manual. Después de 5 horas, retire el yogur curado del horno y manténgalo a temperatura ambiente durante 15-20 minutos. Luego mantenga el yogur sin agitar durante 1 día a 4° C en un refrigerador. Después de 1 día, el yogur está listo para ser consumido. Buen provecho.

## LIMPIEZA A VAPOR

Esto permite la limpieza de la suciedad que se ablanda por el vapor de agua creado dentro del horno, sin utilizar productos químicos.

Retire todos los accesorios del horno. Coloque 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y colóquela en el estante inferior.

Lleve el termostato al modo de limpieza a vapor  . Ajuste el temporizador a 30 minutos.

Lleve el interruptor al modo  de resistencia inferior. Después de 30 minutos, abra la puerta y limpie la superficie interna del horno con un paño húmedo.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

**Advertencia:** Asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de limpiar.

**Precaución:** Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la unidad usted mismo. Llévela a una estación de servicio autorizada para su examen y reparación.

**NO UTILICE ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPAR LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL REVESTIMIENTO DE LIMPIEZA CONTINUA.**

Todos los accesorios desmontables deben ser lavados con agua caliente y jabón o se pueden limpiar en el lavavajillas.


La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con un paño o una toalla de papel. Limpiar el exterior con una esponja húmeda y secarla con una toalla de tela suave.

**NO USE UN LIMPIADOR ABRASIVO, PUEDE DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.**

**NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO NI UNA ESPONJA DE LANA DE ACERO EN LA TAPA DE GOTEO, PUEDE DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA**

Asegurar que todos los materiales ácidos (o aceite o limón) se limpien de inmediato.

**DEJE QUE TODAS LAS PARTES Y LAS SUPERFICIES SE SEQUEN BIEN ANTES DE CONECTAR EL HORNO Y USARLO.**

Temporizador: ajuste el temporizador al tiempo de cocción recomendado en el grado deseado del termostato. Cuando el tiempo establecido ha expirado, el temporizador cortará la energía de los calentadores y emitirá una advertencia con un sonido. Ajuste los botones del temporizador, programador y termostato a la posición cero para apagar su dispositivo. Cuando el temporizador se configura en la posición  , funcionará independientemente de la hora.



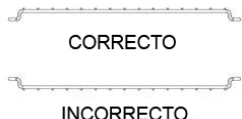
## CAMBIAR LA BOMBILLA

Esta unidad se suministra con la bombilla halógena de 15w para iluminar el interior del horno, en caso de que si se funde la bombilla, puedes reemplazar la, por comprando en cualquier supermercado o tienda de electrónica más cercana.

### CONDICIÓN ANORMAL:

Si se produce una condición anormal, desenchufe y envíe este aparato a cualquier centro de servicio autorizado para reparación y / o ajustes eléctricos y mecánicos.

### POSICIONAMIENTO DE REJILLA:



### ALMACENAMIENTO DE SU APARATO:

1. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
2. Si se almacena el aparato durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que el aparato esté limpio y sin partículas de alimentos.
3. Guárdelo en un lugar seco, como en una mesa o en una encimera o en un estante de armario.

## 9. RESOLUCION DE PROBLEMAS

### GUÍA PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS:

Usted puede resolver muchos problemas comunes del aparato usted mismo. Pruebe las sugerencias siguientes para ver si puede resolver el problema antes de buscar ayuda profesional

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES
El aparato no funciona.	La unidad no está enchufada. Enchufe la unidad en una toma de corriente CA 220-240V ~ 50/60 Hz. El disyuntor de su hogar está disparado o tiene un fusible quemado. Asegúrese de que los selectores de función, temperatura y temporizador están ajustados.
Sólo se calienta un elemento calefactor	La selección del ajuste de función determina qué elemento de calefacción funcionará. Al tostar, asegúrese de que el horno no esté ajustado en ASADO u otros ajustes.
Los elementos calefactores no se están calentando.	Los elementos calefactores cambiarán de ON a OFF para mantener el calor adecuado. Asegúrese de que el selector de temperatura esté colocado en el ajuste de cocción deseado.
Comida sobre cocida / poco cocida	Ajuste incorrecto de la temperatura. Es posible que tenga que ajustar la temperatura a la posición deseada. Colocación del estante. Puede ser necesario ajustar el estante para adaptarlo a la posición deseada.
Olor a quemado	Acumulación de alimentos en el interior del aparato, en los elementos calefactores o en la bandeja de goteo / horneado. Consulte "Limpieza del aparato".

## 1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Keep these instructions for future reference.

## 2. Symbol definition



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against hot surfaces
- 4- Cautions while using electrical and electronic equipment.

## 3. Safety instructions for the user

### I. General precautions during the use of electrical equipment

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or



improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.

- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - Staff kitchen areas in shops, offices other working environments;
  - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments;
  - Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector

## II. **Restrictions on use to avoid personal injury**

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet

- to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
  - Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.

### III. **Product use restrictions due to poor condition or breakdown**

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians

#### IV. **Restrictions on use when used with children and elders**

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.

#### V. **IMPORTANT WARNING**

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:



- The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

## VI. Instructions to follow when using Air fryer

- This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
- The oven gives off heat. You should therefore not place it close to combustible materials such as curtains or wood.
- The clearance above the oven should be at least 50 cm and at least 20 cm at the sides.
- Ensure that the timer is in the “0” position when you are not using the unit.
- Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric risk.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when

in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

- Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "0" position.

-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

### 4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Model:** SS-10570

**Voltage / Frequency:** 220-240V~ 50-60Hz

**Power Consumption:** 1840W (including lamp 15W + Fan 25W)

**Cavity Capacity:** 70 Litres

**External dimensions:** 486 x 632 x 418 mm (LxWxH)

**Internal Dimension:** 390 x 466 x 283 mm (LxWxH)

**Note:** Illustrations may differ from actual product.

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

## 5. PREPARATIONS FOR USE

### INSTALLATION OF YOUR APPLIANCE:

#### Before Using Your Appliance

Remove the exterior and interior packing.

Check to be sure you have all of the following parts:

- 1 Bake/Broil/Drip Enamel Tray
- 1 Chrome Oven Wire Rack
- 1 Drip Tray Handle
- 2 Rotisserie Meat Forks
- 1 Rotisserie Spit
- 1 Instruction Manual and warranty Card

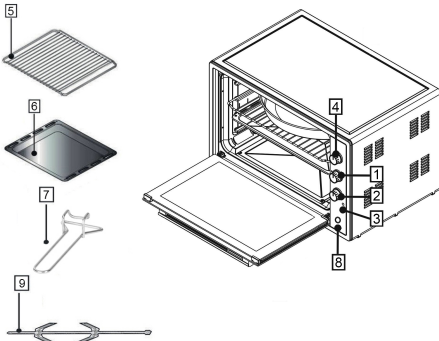
#### Select a location for the appliance.

The location should be in an open area on a flat counter within reach of an outlet.

- 1. When positioning the appliance, it should be set on a flat, steady surface
- 2. Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause the appliance to fail.
- 3. Choose a location away from hot air, steam or splashing liquids.
- 4. Direct sunlight can damage the heat elements and may increase electrical consumption. Any questions concerning power should be directed toward a certified electrician
- 5. Do not store anything on the top of the unit.
- 6. Keep the appliance at least 20 CM away from rear wall to ensure proper ventilation. Keep a distance of 50 CM on top side and 20CM on the two sides.

## 6. PARTS DESCRIPTION

- 1. Temperature Control
- 2. Function selector switch
- 3. Pilot lamp
- 4. Timer
- 5. Bake rack
- 6. Bake tray
- 7. Chromed Tray handle
- 8. Rotisserie Button
- 9. Rotisserie Fork



## BEFORE USING YOUR NEW ELECTRIC OVEN:

Before using your toaster oven for the first time, be sure to:

- 1. Read all of the instructions included in this manual.
- 2. Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the "OFF" position.
- 3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
- 4. Thoroughly dry all accessories (wire rack and bake tray, tray handle, rotisserie rod and screws) and re-assemble in oven (as per usage applicable), plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
- 5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (240°C) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

**Please Note:** Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

**WARNING:** TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

## OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE OVEN:

Four Knobs operation.

- 1. Temperature control: from 40°C a 240°C
- 2. Timer control: from 0 to 60 minutes
- 3. Function & Temperature Selector 2 (for 4 pcs stainless steel heating elements inside):  
Applicable for Baking, Broiling, Toasting, Convection and Rotisserie functions.

- 4. Inner Lamp: This oven has a lamp inside which lights up when the oven is turned on with the timer set in ON position and it will go into OFF when the timer turns OFF.



● OFF



Enable both the upper and the lower heating elements (to toast) and the fan (for Convection Function)



Enable the lower heating element (to toast) and the fan (for Convection Function)



Enable both the upper and the lower heating elements (to toast)



Enable the upper heating element (to broil)




Enable the lower heating elements (to toast)



Enable rotisserie

## 7. INSTRUCTONS FOR USE

### OVEN OPERATION:

1. Place the wire rack on the unit support guide.
2. Place food on the wire rack or in the bake tray.
3. Brush food with sauces or oil, as desired.
4. Place food item(s) on the food tray above the grill rack and then close the glass door. We recommend you wrap the food tray with tinfoil under the food item(s) to enable easy cleaning.
5. **Function Selector:** Choose the options of heating the upper, lower convection or rotisería, whichever is more suitable for your food
6. **Temperature Selector:** Choose the desired temperature from 40°C to 240°C for toasting.
7. **Timer:** Then turn the timer knob to the desired temperature. Kindly note that the heating elements will only be switched on after the timer has been activated. Select this icon  if you want to use the oven without activating timer.
8. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
9. When the food is ready, the timer will automatically give an acoustic signal and the cooking stops (the heating elements are switched off).
10. In the event that you have to interrupt the cooking process, turn the timer switch first to OFF position and then open the door. BEWARE OF HOT AIR FLOWING OUT.




**CAUTION:** Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

**NOTE:** You must set all three knobs before oven will operate.



**Power Light:** It will be lit up during the use.

**Bell Signal:** At the end of the cooking time a bell signal sounds and the oven will turn off automatically.




**Preheating-**The oven heats up quickly, so preheating is normally not necessary or desirable. If you wish to preheat, simply select the desired temperature, cooking function and time. Remember, you must set the timer; the oven will not turn on without all 3 settings selected.

a) **Toast, Bake, Roast:** To use the oven, first arrange food on the wire rack or in the drip/baking tray. Next, select  from the function selector knob. Next set the desired temperature using the temperature knob. Finally, you must set the timer.

**NOTE:** Please note that none of the OVEN functions (BROIL, BAKE, TOAST) will operate without the TIMER knob turned to desired cooking time.

b) **Convection** - To use the convection function, first arrange food on the wire rack or in the drip/baking tray, select  or  from the function selector knob, set the desired temperature using the temperature knob and must set the timer.

The heating elements will cycle ON and OFF to maintain the selected temperature; at the same time the fan motor will operate circulating hot air around the food making baked food rise quickly and evenly. When convection baking is completed, turn the function selector, temperature control and timer selector knobs to the "OFF/0" position and open door fully and remove food carefully, using oven mitts or the rack handles provided.

c) **Rotisserie** - To use the oven for rotisserie, baking arrange food on the spit (see instructions below) and place the drip/baking tray at the bottom position. First select  or  and  from the function selector. Please note that the oven will not turn on without all 3 settings selected.

Guidelines to assemble the rotisserie spit and properly attach food:

After making sure the oven is unplugged, arrange food as follows:

- Place one meat fork on the end of the rotisserie spit opposite the point, with the forks sharp ends facing the center and tighten the screw slightly.

- Slide the other end of the rotisserie spit directly through the center of the meat.

- Place the other meat fork on the other end of the spit. Make sure the fork is securing the food on the spit and tighten the screws.

- Make sure the forks are not too close to the sidewalls of the oven as this could interfere with the rotation.

- When cooking poultry, legs and wings should be secured to the body with cooking string making the food as compact as possible. This is necessary for smooth movement of the rotisserie and to prevent dragging.

- Season or baste the food as desired.

- Place the drip/baking tray directly on the bottom of the oven.

- Insert the thick end of the spit in the drive socket on the right interior wall of the oven and put the other end of the spit in the bracket on the left interior wall.

- With all selector knobs in the "OFF/0" position, plug the oven in.

- Follow "Rotisserie" function operation instructions at top of this section.

Rotisserie roasting is a healthy way to cook meats because the slow turning spit provides natural basting of meats while fats drip away. The rotisserie can be used to roast meats up to 8 pounds.

**CAUTION:** The rotisserie spit, meat forks and screws will be hot! Be careful when you try to take out the cooked food out of the oven. Use the oven mitts to be safe from high heat.

## 8. CLEANING & MAINTENANCE:

**Warning:** Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

**Caution:** In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the unit yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair.

**DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All detachable accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge and dry it with a soft cloth towel.


## COOKING TIPS:


1. Before putting food in the oven oil the grill shelf.
2. Place the drip tray under the grill shelf to avoid oil dropping inside the oven.
3. If the food is oily such as roast chicken etc, use two pieces of aluminium foils, put one piece on the drip tray and use another one to cover the food. This avoids oil splashing during operation.

## MAKE YOGURT

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk. Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50°C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a cupan with a lid.

## CURING YOGURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

 For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature.

Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-heated oven without closing its lid and close the oven door and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.

**DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

**DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.**

Ensure that all acidic materials (lemon or oil) are cleaned immediately.


**LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.**


## CHANGING THE BULB

This unit is provided with the 15w halogen bulb to illuminate the oven interior, in case of bulb getting fused, you can replace it, by buying from your nearest supermarket or electronic store.


## STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals. Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode.

After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.

**Timer:** Set the timer to the recommended cooking time at the desired thermostat degree. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When the timer is set to  position, it will be working independent of the time.

## ABNORMAL CONDITION:

If abnormal condition occurs, unplug and send this appliance to the any authorized service facility for repair and/or electrical & mechanical adjustments.

## STORING YOUR APPLIANCE:

1. Allow the appliance to cool completely before storing.
2. If storing the appliance for long periods of time, make sure that the appliance is clean and free of food particles.
3. Store it in a dry location such as on a table or countertop or in a cupboard shelf.

## POSITIONING OF THE WIRE RACKS



CORRECT



WRONG

## 9. TROUBLESHOOTING GUIDE:

You can solve many common appliance problems by yourself. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before seeking professional assistance.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
Appliance does not operate.	Unit not plugged in. Plug the unit into a AC 220-240V ~ 50/60Hz electrical outlet. Your home's circuit breaker tripped or a blown fuse. Be sure that the function, temperature and timer selectors are set.
Only one heating element is heating up.	Function setting selection determines which heating element will operate. When toasting, make sure the oven is not set to BROIL and other settings.
Heating elements are not heating up.	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. Make sure temperature selector is positioned to the desired cooking setting.
Overcooked/undercooked Food	Incorrect temperature setting. You may have to adjust the temperature to desired position. Rack placement. Rack may need to be adjusted to accommodate to desired position.
Burnt Smell	Food build-up inside appliance, on heating elements or in drip/baking pan. Refer to "Cleaning Your Appliance".

## 1. **i** IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante : [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## 2. Definiciones de símbolo



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Mise en garde contre les surfaces chaudes
- 4- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

## 3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

### I. **GENERAL PRECAUTIONS** Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement

à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
  - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
  - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type

résidentiel;

- Les environnements de type maisons d'hôtes;
- La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

## II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- composants électriques et les éléments chauffant dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la pris murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous

que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

### III. **Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne**

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche es endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout dang .
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que pa des techniciens qualifiés
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffan est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.

- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

#### IV. **Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient attentivement surveillées et instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

#### V. **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas



fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.

- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
  - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.

## VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de Friteuse à air

- Cet appareil doit être installé à la suite de la réglementation nationale sur les installations électriques.
- Le four dégage de la chaleur. Vous ne devez donc pas le placer près de matériaux combustibles tels que les rideaux ou de bois.
- La hauteur libre au-dessus du four devrait être d'au moins 50 cm et d'au moins 20 cm sur les côtés.
- S'assurer que l'horloge n'est dans la position "0" lorsque vous n'utilisez pas l'unité.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'une cuvette contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Ne couvrez aucune partie du four avec une feuille métallique. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez

- Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec des tampons à récurer en métal, des morceaux peut casser le touchpad et les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Aliments surdimensionnés ou d'ustensiles métalliques ne doit pas être inséré dans un four électrique car ils peuvent créer un risque d'incendie ou de risque électrique.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou au contact de matériaux inflammables, y compris les rideaux, draperies, murs, et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas stocker tout article sur l'appareil en fonctionnement.
- Précautions extrêmes doivent être prises lors de l'utilisation des récipients de cuisson ou cuisson construit de quoi que ce soit d'autres qu'en métal ou en verre allant au four.
- Assurez-vous que rien ne touche le haut ou bas des éléments du four.
- Ne placez pas l'une des matières suivantes dans le four : carton, plastique, papier, ou quelque chose de semblable.
- Ne pas stocker d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Toujours porter des gants isolants, lors de l'insertion ou la suppression d'éléments de la four chaud.
- Cet appareil est muni d'une porte de sécurité en verre trempé. La vitre en verre plus fort que d'ordinaire et plus résistantes à la rupture. Le verre trempé peut tout briser autour de bords. Éviter de rayer la surface de la porte ou entaille les bords.
- Cet appareil est hors tension lorsque le bouton de commande de temporisation est dans la position "0"

-  **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT:** Cet équipement doit être utilisé avec ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, l'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de prise prévues, à l'aide de protecteurs thermiques tels que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps. Avant de toucher les surfaces chaudes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

### 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUE

**Modèle :** SS-10570

**Tension / Fréquence:** 220-240V~ 50-60Hz

**Consommation de courant :** 1840W (Avec Lampe 15W + Ventilateur 25W)

**La capacité de la cavité :** 70 litres

**Dim. extérieures:** 486 x 632 x 418 mm (LxWxH)

**Dim. Interne:** 390 x 466 x 283 mm (LxWxH)

**Remarque :** Les illustrations peuvent différer du produit réel.

Lire tous les articles de la présente brochure et suivez toutes les instructions attentivement.

## 5. PRÉPARATION À L'UTILISATION

### L'INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL :

#### Avant d'utiliser votre appareil

Déposer l'extérieur et l'intérieur de l'emballage. Vérifier pour s'assurer que vous avez toutes les pièces suivantes :

- 1 Bake/griller/Drip Tray Émail
- 1 Four Chrome Grille
- 1 Poignée d'égouttage
- 2 Fourches viande rôti
- 1 Broche
- 1 Manuel d'utilisation et carte de garantie

Sélectionnez un emplacement de l'appareil. L'emplacement doit être dans une zone ouverte sur une lutte à la portée d'une prise.

1. Lors du positionnement de l'appareil, il doit être réglé sur une surface stable.
2. Ne pas bloquer les événements d'air. S'ils sont bloqués pendant l'utilisation, le four peut surchauffer et causer éventuellement l'appareil à l'échec.
3. Choisissez un emplacement à l'écart de l'air chaud, vapeur ou aux éclaboussures de liquides.
4. La lumière directe du soleil peut endommager les éléments et la chaleur peut augmenter la consommation d'électricité. Des questions concernant le pouvoir devrait être dirigé vers un électricien certifié
5. Ne placez rien sur le dessus de l'unité.
6. Gardez l'appareil au moins 20 cm du mur arrière pour assurer une ventilation correcte. Gardez une distance de 50 cm sur le côté supérieur et 20 cm sur les deux côtés.

### Avant d'utiliser votre nouveau four électrique :

#### Avant d'utiliser votre four grille-pain pour la première fois, veuillez :

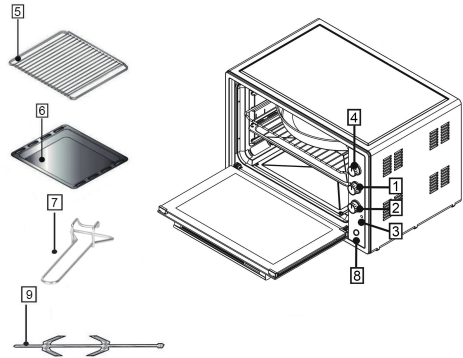
1. Lire toutes les instructions fournies dans ce manuel
2. Assurez-vous que le four est débranché et le contrôle en temps réel est en position "ARRÊT".
3. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
4. Séchez bien tous les accessoires (grille et cuire bac, poignée du plateau, à la rôtisserie rod et vis) et remontez le tout dans l'utilisation de four (selon le cas), four plug en courant et vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four grille-pain.
5. Après la ré-assemblage de votre four, nous vous recommandons de le faire tourner à la température la plus élevée (240°C) sur la fonction toast pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu d'emballage qui peuvent subsister après l'expédition. Ceci permettra également d'éliminer toute trace d'odeur initialement présentes.

**Veillez noter :** le démarrage initial peut résulter en un minimum d'odeur et de la fumée (environ 15 minutes). C'est normal et sans danger. Elle est due à la combustion de la substance protectrice appliquée sur les éléments de chauffage dans l'usine.

## 6. DESCRIPTIF DES PIÈCES

### Schéma DES PIÈCES ET LES NOMS :

1. Contrôle de température
2. Le sélecteur de fonction
3. Lampe pilote
4. Minuteur
5. Grille chromée
6. Plaque de cuisson émaillée
7. Poignée chromée
8. Bouton de rôtisserie
9. Tige de Rôtisserie



### INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION

#### Pour le four :

Quatre boutons l'opération.

1. le contrôle de la température : à partir de 40°C à 240°C
2. contrôle Timer : de 0 à 60 minutes
3. Fonction & le sélecteur de température (2 à 4 pc à l'intérieur d'éléments de chauffage en acier inoxydable) :  
Il y a lieu pour la cuisson, griller, grillage, convection et rôtisserie fonctions
4. Lampe intérieure : Ce four a une lampe à l'intérieur qui s'allume lorsque le four est allumé avec l'ensemble de l'horloge en position marche et il passe en OFF lorsque la minuterie s'éteint.

#### ● OFF

- Permettre à la fois la partie supérieure et la partie inférieure (à toast) et activer la fonction ventilateur (convection)
- Permettre à l'élément chauffant inférieure (à toast) et activer la fonction ventilateur (convection)
- Permettre à la fois la partie supérieure et la partie inférieure (à toast)
- Permettre à l'élément chauffant supérieur (à broil)
- Permettre la partie inférieure (à toast)
- Activer la rôtisserie

**Avertissement** : POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES OU DE BRÛLURES, NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES LORSQUE LE FOUR EST EN COURS D'UTILISATION. Utilisez toujours des gants de cuisine.

## 7. MODE D'EMPLOI :

### LE FONCTIONNEMENT DU FOUR :

1. Placez la grille sur l'unité guide de support.
2. Placez les aliments sur la grille ou dans le bac de cuisson
3. Badigeonner d'huile alimentaire avec des sauces ou, comme vous le souhaitez.
4. Placer la nourriture article(s) sur le plateau de nourriture au-dessus du gril, puis fermer la porte en verre. Nous vous recommandons de vous emballer les aliments avec bac d'étain dans le cadre de l'article alimentaire(s) pour permettre un nettoyage facile.
5. **Sélecteur de fonction:**  
Choisissez les options de chauffage le coin supérieur, descente, convection ou rotisserie selon ce qui est le plus approprié pour vos aliments.
6. **Le sélecteur de température:** choisir la température désirée de 40°C à 240°C pour griller.
7. **Timer:** Puis réglez la minuterie à la température désirée. Veuillez noter que les éléments de chauffage ne sera allumé après l'horloge a été activé.  
Sélectionnez cette icône  si vous souhaitez utiliser le four sans activer la minuterie.
8. Mettez plus de nourriture à la mi-temps de cuisson prescrits.
9. Lorsque la nourriture est prête, l'horloge vous donne automatiquement un signal acoustique et la cuisson s'arrête (les éléments de chauffage sont désactivés).
10. Dans le cas où vous avez d'interrompre le processus de cuisson, tournez le bouton minuterie première position d'arrêt, puis ouvrez la porte. Méfiez-vous de l'air chaud qui s'écoule.




**Attention** : toujours utiliser extrême lors du retrait du bac au four, grille ou tout récipient chaud à partir d'un four chaud. Toujours utiliser la poignée de rack, ou un four points chauds du four.

**Remarque** : Vous devez définir tous les trois boutons avant le four fonctionne. Voyant d'alimentation : il sera allumé pendant l'utilisation.



**Signal Bell** : À la fin de la cuisson une cloche retentit et le four s'éteint automatiquement.




**Le four-** préchauffage chauffe rapidement, de sorte que le préchauffage n'est normalement pas nécessaire ou souhaitable. Si vous souhaitez préchauffer, il vous suffit de sélectionner la température désirée, fonction de cuisson et l'heure. Rappelez-vous, vous devez régler la minuterie ; le four ne s'allume pas sans tous les 3 paramètres sélectionnés.

- a) **La cuisson, griller, grillage:** D'utiliser le four pour la cuisson, d'abord disposer les aliments sur la grille ou dans la perfusion/plaque de cuisson pour cuire ensuite,

sélectionnez  À partir de la fonction du bouton sélecteur. Jeu suivant la température désirée en utilisant le bouton de température. Enfin, vous devez régler le programmeur.

**Remarque** : Veuillez noter qu'aucune des fonctions du four (BROIL, cuire, TOAST) fonctionnera sans la minuterie se tourne vers Temps de cuisson souhaité.

- b) **Convection** - d'utiliser la fonction convection, d'abord disposer les aliments sur la grille ou dans la perfusion/plaque de cuisson, sélectionnez  ou  À partir de la fonction sélecteur, réglez la température désirée en utilisant le bouton de température et doit régler la minuterie. Les éléments de chauffage se met en marche et s'arrête pour maintenir la température choisie; en même temps le moteur de ventilateur fonctionne à air chaud circulant autour de l'alimentation aliments cuits augmenter rapidement et uniformément. Lorsque la cuisson par convection est terminé, mettre le sélecteur de fonction, contrôle de température et sélecteur de temporisation boutons pour le "OFF/0" et ouvrir complètement la porte et retirez les aliments avec soin, en utilisant des gants de cuisine ou des poignées du rack fourni.

- c) **Griller**: d'utiliser le four pour la cuisson au four, disposer les aliments rôtis à la broche (voir les instructions ci-dessous) et placer la perfusion/plaque de cuisson à la position inférieure. Sélectionnez  ou  et  dans le sélecteur de fonction. Veuillez noter que le four ne s'allume pas sans tous les 3 paramètres sélectionnés.

Lignes directrices à l'assemblage de la broche et fixer correctement l'alimentation :

Après avoir vérifié que le four est débranché, disposer les aliments comme suit :

· Placer une fourchette à viande sur la fin de la broche en face du stade, à fourche, les extrémités pointues face au centre et serrer la vis légèrement.

· Faites glisser l'autre extrémité de la broche directement à travers le centre de la viande.

· Placer la fourchette à viande autres sur l'autre extrémité de la flèche. Assurez-vous que la fourche est l'obtention de la nourriture sur la spit et serrer les vis.

· Assurez-vous que les fourches ne sont pas trop près de la paroi latérale du four car cela pourrait interférer avec la rotation.

· Lors de la cuisson de la volaille, des jambes et des ailes doit être fixé sur le corps de la chaîne food aussi compact que possible. Cela est nécessaire au bon déroulement de la circulation de la rôtisserie et à éviter de les faire glisser.

· Saison ou badigeonner les aliments que vous le souhaitez.

· Placez la perfusion/cuisson directement sur le bas du four.

· Insérez le bout épais de la flèche dans la prise d'entraînement sur le mur intérieur du four et placer l'autre extrémité de la flèche dans le support sur le mur intérieur gauche.

· Avec toutes les manettes dans le "OFF/0", branchez le four à.

· Suivre "rôtisserie" instructions d'utilisation de fonction en haut de cette section.

Torréfaction Rôtisserie est une bonne façon de cuire la viande parce que le tournant lentement en arrosant de spit fournit des viandes naturelles tandis que les matières grasses. goutte à goutte La rôtisserie peut être utilisé pour les viandes rôties jusqu'à 8 livres.

**Attention** : La broche, de la viande et des vis fourche sera chaud ! Soyez prudent lorsque vous essayez de retirer les aliments du four. Utiliser et mitaines de four à l'abri de la chaleur élevée.

### CONDITION ANORMALE :

Si une situation anormale se produit, débranchez l'appareil et l'envoyer à l'établissement de service autorisé pour la réparation et/ou électriques et réglages mécaniques.

### Conseils de cuisson :

1. Avant de mettre des aliments dans le four huiler la grille étagère.
2. Placez le bac de récupération sous le plateau grill pour éviter que l'huile tomber à l'intérieur du four.
3. Si la nourriture est grasse comme le poulet rôti, etc., utiliser deux morceaux de feuilles d'aluminium, mettre une pièce sur le plateau d'égouttage et d'en utiliser un autre pour couvrir les aliments. Cela évite les éclaboussures d'huile pendant le fonctionnement.

### 8. Nettoyage et entretien :

**Avertissement** : Assurez-vous de débrancher le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Attention : pour éviter le risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. L'apporter à un centre de service autorisé aux fins d'examen et de la station de réparation.

Ne pas utiliser de la laine d'acier de tampons à récuser, de nettoyeurs abrasifs ou gratter les murs avec un ustensile en métal, comme l'**ENSEMBLE DE CES METHODES PEUVENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT NETTOYAGE CONTINU**. Tous les accessoires amovibles doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

La porte peut être nettoyé avec une éponge humide et essuyée avec un chiffon ou du papier absorbant. Nettoyer l'extérieur avec une éponge humide et sécher avec un chiffon doux absorbant. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, **CAR IL POURRAIT ENDOMMAGER LE FINI EXTÉRIEUR**.

**N'UTILISEZ PAS de NETTOYANT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCUSER en laine d'ACIER SUR LA GATTE CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION ÉMAILLÉE porcelaine.**

S'assurer que toutes les matières acides (citron ou d'huile) sont nettoyées immédiatement.

Laissez toutes les pièces et surfaces sécher complètement avant de le brancher dans un four et à l'aide.



### Stockage de votre appareil :


1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de les ranger.
2. Si le stockage de l'appareil pendant de longues périodes de temps, assurez-vous que l'appareil est propre et exempt de particules d'aliments.
3. Stocker dans un endroit sec comme sur une table ou un comptoir ou dans un meuble étagère. **CHANGER L'AMPOULE**  
Cet appareil est fourni avec l'ampoule halogène 15w pour éclairer l'intérieur du four, au cas où si l'ampoule grille, vous pouvez la remplacer, en achetant dans n'importe quel supermarché ou magasin d'électronique le plus proche.

## FAIRE DU YAOURT




Pour faire du yaourt: Faire bouillir le lait non pasteurisé. Guérir le lait bouilli après l'avoir refroidi. Réglez la température du four entre 40 et 50°C et activez le ventilateur. Faire cuire le lait guéri au four pendant 3 à 3,5 heures dans une casserole avec un couvercle.

## GUÉRIR LE YAOURT

Sélectionnez le mode yaourt  dans la section thermostat lorsque le four est vide. Réglez le commutateur sur la résistance inférieure , préchauffez pendant 10 minutes et commencez à guérir.

 Pour guérir, on fait bouillir le lait cru, nous avons acheté à 90°C pendant quelques minutes, puis refroidir à 43-45°C (température de guéri). Ajouter la levure avec un rapport de 1% à 3% et remuer lentement pendant que le lait est à cette température. Mettez le lait avec la levure sur la première étagère du four préchauffé sans fermer le couvercle et fermez la porte du four et réglez la minuterie sur manuel. Après 5 heures, retirer le yaourt guéri du four et le conserver à température ambiante pendant 15 à 20 minutes. Gardez ensuite le yaourt sans secouer pendant 1 jour à 4°C au réfrigérateur. Après 1 jour, le yaourt est prêt à être consommé. Bon appétit.

## NETTOYAGE À LA VAPEUR

Cela permet de nettoyer la saleté qui est ramollie par la vapeur créée à l'intérieur du four, sans utiliser de produits chimiques. Retirez tous les accessoires du four. Mettez 2 verres d'eau à l'intérieur du plateau carré et placez le plateau sur l'étagère inférieure. Mettez le thermostat en mode de nettoyage à la vapeur  Réglez la minuterie sur 30 minutes. Mettez le commutateur  en mode de résistance inférieure. Après 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez la surface intérieure du four avec un chiffon humide. Minuterie: Réglez la minuterie sur le temps de cuisson recommandé au degré de thermostat souhaité. Une fois la durée définie écoulée, la minuterie coupe l'alimentation des radiateurs et émet un avertissement avec un picotement. Réglez la minuterie, le programmeur et les boutons du thermostat sur la position zéro pour éteindre votre appareil. Lorsque la minuterie est réglée sur la position , elle fonctionnera indépendamment de l'heure.

## Positionnement du gril



CORRECT



FAUX

## 9. GUIDE DE DÉPANNAGE :

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes de l'appareil par vous-même. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant de chercher de l'aide professionnelle.

Problèmes	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'unité n'est pas branché. Branchez l'appareil à un AC 220-240V ~ 50/60 Hz prise électrique. Votre disjoncteur saute ou un fusible fondu. Assurez-vous que la fonction, la température et la minuterie sélecteurs sont fixés
Qu'un élément de chauffage est en train de chauffer.	Sélection des paramètres de fonction qui détermine l'élément de chauffage fonctionne. Lorsque le grillage, assurez-vous que le four n'est pas configuré pour griller et d'autres paramètres.
Éléments de chauffage sont pas de chauffe.	Éléments de chauffage se met en marche et s'arrête pour maintenir la chaleur. Assurez-vous que le sélecteur de température est positionné à l'établissement de cuisson désirée.
Trop cuite/aliments insuffisamment cuit	Le réglage de température. Vous devrez peut-être ajuster la température à la position désirée. Positionnement des racks. Rack peut avoir besoin d'être ajustés pour répondre à la position désirée.
Odeur de brûlé	L'accumulation de nourriture, l'appareil à l'intérieur des éléments de chauffage ou en perfusion/moule. Voir "Nettoyage de votre appareil".



## 1. **i** IMPORTANTE:

- Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Guarde estas instruções para referência futura.

## 2. Definições de símbolo



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso superfície quente.
- 4- Precauções gerais

## 3. Instruções de segurança para o usuário

### I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fi que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro



fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes do tipo pensão;
  - Catering e aplicações similares não retalhistas.

- Evite derramamento no conector.

## II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes elétricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.

## III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um

agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes a fim de evitar o perigo
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida

pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho

- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.

#### **IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos**

- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

#### **V. AVISO IMPORTANTE**



- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.

- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
- A classificação elétrica marcada do cabo dev ser pelo menos tão grande como a do produto.
- Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada o puxada involuntariamente.

## **VI. Instruções a seguir ao usar a fritadeira de ar**

- Não coloque o aparelho contra a parede ou qualquer outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre de todos os lados antes de colocar o aparelho.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional em vigor para instalações elétricas.
- O forno dá calor. Você deve portanto não coloque perto de materiais combustíveis tais como cortinas ou madeira.
- O espaço acima do forno deve ser de pelo menos 50 cm e pelo menos 20 cm em ambos os lados.
- Certifique-se de que o temporizador está no «0» posição quando você não estiver usando a unidade.
- Extremo cuidado deve ser usado quando se movendo uma bandeja de gotejamento contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não cobrir qualquer parte do forno com as folhas e tiras delgadas de metal. Isso pode causar o superaquecimento do forno.

- Tome muito cuidado ao remover a bandeja, racks ou eliminação de lubrificante quente ou outros líquidos quentes.
- Não limpe o interior do forno com metal esfregões, pedaços pode romper a almofada e toque em peças eléctricas, criando um risco de choque eléctrico.
- Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não deve ser inserido em um forno eléctrico como eles podem criar um risco de incêndio ou de risco eléctrico.
- Um incêndio poderá ocorrer se o forno está coberto ou tocar um material inflamável, incluindo as cortinas, cortinados, paredes e similares, quando em operação. Não armazenar qualquer item na parte de cima do aparelho quando em operação.
- Extremo cuidado deve ser exercido quando usando recipientes para cozinhar ou assar construídos de algo diferente de metal ou vidro unte.
- Certifique-se de que nada toca a parte superior ou inferior do forno.
- Não coloque qualquer dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel, ou algo de semelhante.
- Não guarde quaisquer outros materiais que não sejam recomendados pelo fabricante de acessórios na este forno quando não estiver em uso.
- Sempre use proteção, isolada luvas de forno quando inserir ou remover itens do forno quente.

- Este aparelho tem uma porta de vidro temperado, segurança. O vidro é mais forte do que o vidro normal e mais resistente a quebra. O vidro temperado ainda pode quebrar ao redor das bordas. Evitar arranhar a superfície da porta ou entalhes nas bordas.
- Este aparelho é desligado quando o Temporizador/botão de controlo está na posição «0».
-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usado com CUIDADO, pois este aparelho elétrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes. Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

**Modelo:** SS-10570

**Tensão /frequência:** 220-240V~ 50/60Hz

**Consumo de energia:** 1840W (incluindo lâmpada 15W + ventilador 25W)

**Capacidade de cavidade:** 70 litros

**Dimensões externas:** 486 x 632 x 418 mm (LxWxH)

**Dimensão Interna:** 390 x 466 x 283 mm (LxWxH)

**Nota:** ilustrações podem diferir do produto real. Leia todos os capítulos deste livro e siga todas as instruções cuidadosamente.



## 5. PREPARAÇÃO PARA USO

### Instalação do seu aparelho:

#### Antes de usar o seu aparelho

Remova a embalagem exterior e interior.

Verifique a certeza de que você tem todas as seguintes peças:

- 1 Asses/pensarem/Bandeja de esmalte pingos
- 1 Forno cromado Grelha
- 1 Puxador da bandeja de pingos
- 2 Rotisserie Carne Garfos
- 1 Rotisserie spit
- 1 Manual de instruções e Cartão de garantia

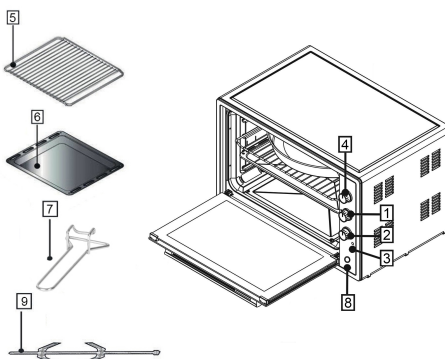
#### Selecione um local para o aparelho.

O local deve ser em uma área aberta em um contador de plano dentro do alcance de uma tomada.

1. Quando o posicionamento do aparelho, que deve ser definido em uma superfície plana e firm
2. Não bloqueie as saídas de ar. Se estiverem bloqueados durante a operação, o forno pode superaquecer e eventualmente causar a falha do aparelho.
3. Escolha um local longe de ar quente, vapor ou respingos de líquidos.
4. a luz solar directa podem danificar os elementos de aquecimento e podem aumentar o consumo eléctrico. Quaisquer questões relativas a energia deve ser direccionada para um electricista qualificado
5. Não guardar nada na parte superior da unidade.
6. Mantenha o aparelho pelo menos 20 cm de distância da parede traseira para garantir uma ventilação adequada. Mantenha uma distância de 50 cm no lado superior e 20cm nos dois lados.

## 6. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS E NOMES

1. Controle de temperatura
2. Interruptor de selecção da função
3. Lâmpada piloto
4. Temporizador
5. Grelha cromada
6. Esmalte asse a bandeja
7. Puxador da bandeja cromada
8. Botão Rotisserie
9. Haste Rotisserie



### Instruções de funcionamento

#### Para o forno:

Quatro botões operação.

1. O controle de temperatura: a partir de 40°C a 240°C
2. Controle do temporizador: de 0 a 60 minutos
3. A função e o Selector de temperatura 2 (para 4 pcs dentro de elementos de aquecimento de aço inoxidável): Aplicável para cozimento, assar, tostagem convecção e rotisserie funções.

### Antes de usar seu novo forno eléctrico:

#### Antes de utilizar o seu forno tostador pela primeira vez, certifique-se de que

1. Leia todas as instruções incluídas neste manual.
2. Certifique-se de que o forno está desconectado e o controle do tempo está na posição "OFF".
3. Lave todos os acessórios na banheira de água com sabão ou na máquina de lavar loiça.
4. Seque cuidadosamente todos os acessórios (fio rack e coza bandeja, puxador da bandeja, rotisserie haste e parafusos) e monte novamente no forno (como por utilização aplicável), bujão de saída do forno e você está pronto para usar o seu novo forno tostador.
5. Depois de montar novamente o seu forno, recomendamos que você execute a função de torradinhas a 240°C sobre a temperatura mais alta (240°C) sobre a função de torradinhas para cerca de quinze minutos para eliminar qualquer resíduo de embalagem que podem permanecer após a expedição. Isto também irá remover todos os vestígios de odor inicialmente presente.


**Por favor note:** arranque inicial operação pode resultar em um mínimo de cheiro e fumo (cerca de quinze minutos). Este é um fenómeno normal e inofensivo. É devido à queima da substância de protecção aplicados para os elementos de aquecimento na fábrica.


**Aviso:** Para evitar o risco de queimaduras ou ferimentos, NÃO TOQUE superfícies quentes quando o forno está em uso. Sempre use luvas de forno.



4. Lâmpada Interna: Este forno tem uma lâmpada dentro que se acende quando o forno está ligado com o timer set na posição LIGADO e ele entrará em OFF quando o temporizador desliga.

● Desligado


 Ativar tanto a parte superior como a inferior para elementos de aquecimento (torradas) e activar a função de convecção ventilador (para função de convecção)

 Ativar o elemento de aquecimento inferior (para assar) e activar a função de convecção ventilador (para função de convecção)

Ativar tanto a parte superior como a inferior para elementos de aquecimento (torradas)


Ativar o elemento de aquecimento superior (para assar)

Ativar inferior para elementos de aquecimento (torradas)

 Ativar churrasqueira

## 7. INSTRUÇÕES DE USO

### O FUNCIONAMENTO DO FORNO:

1. Coloque a grelha no guia de suporte da unidade.
2. Coloque os alimentos na grelha ou na bandeja de assar
3. Escova com molhos ou óleo alimentar, conforme desejado.
4. Coloque o item alimentar(s) sobre o alimento bandeja acima do rack grill e depois feche a porta de vidro. Recomendamos que você finalizar a comida bandeja com tinfoil sob o item alimentar(s) para permitir uma fácil limpeza.
5. **Selector de função:** Escolha as opções de aquecimento a parte superior, inferior, convecção ou rotiseria, o que for mais adequado para o seu comida.
6. **Seleto de temperatura:** Escolha o ajuste de temperatura desejado de 40°C a 240°C para torrar.
7. **Temporizador:** e depois rode o botão do temporizador para a temperatura desejada. Por favor note que os elementos de aquecimento só será ligado após o temporizador tiver sido activado. Selecione esse ícone  se você quiser usar o forno sem activar o temporizador.
8. Gire o alimentar durante a meio do tempo de cozedura prescrito.
9. Quando o alimento estiver pronto, o temporizador será automaticamente dar um sinal acústico e os batentes de cozinha (os elementos de

aquecimento são desligados).

10. No caso de você ter de interromper o processo de cozimento, gire o interruptor de temporizador primeiro para a posição OFF e então abra a porta. Cuidado com o fluxo de ar quente para fora



**Aviso:** Sempre use extremo cuidado ao remover coza bandeja, grelha ou qualquer recipiente quente de um forno quente. Sempre use a alça de rack ou um forno mitt quando remover itens quentes do forno.

**Nota:** Você deve definir todos os três botões antes de forno irá operar.



**Luz de alimentação:** será iluminada durante a utilização.




**Sinal de Bell:** No final do tempo de cozimento de um sinal de campainha soa e o forno será desligado automaticamente.

**O pré-aquecimento-o** forno aquece rapidamente, para o pré-aquecimento não é normalmente necessário ou desejável. Se desejar pré-aquecer, basta selecionar a temperatura desejada, função de cozedura e tempo. Lembre-se de que você deve definir o temporizador; o forno não liga sem todas as 3 definições seleccionadas.

a) **Cozedura, assando, tostagem** -Para utilizar o forno para assar, primeiro providenciar alimentos na grelha ou no tabuleiro de pingos/bandeja para assar próxima, selecione  a partir do botão seletor de função. Próxima defina a temperatura pretendida utilizando o botão de temperatura. Por último, você deve definir o temporizado .

**Nota:** observe que nenhuma das funções do forno (PENSAREM, Asse, torradas) irá operar sem o botão do temporizador ligado ao tempo de cozedura desejado.

b) **A convecção** -Para usar a função de convecção, primeiro providenciar alimentos na grelha ou no tabuleiro de gotejamento/, selecione  ou . A partir do botão seletor de função , defina a temperatura pretendida utilizando o botão de temperatura e deve definir o temporizador. Ligar a função convecção. Switch usando o interruptor de seleção da função para iniciar o ventilador. Os elementos de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura seleccionada; ao mesmo tempo o motor do ventilador funciona com ar quente circulando ao redor do alimento fazendo cozer alimentos subir rapidamente e uniformemente. Quando a convecção assar é concluída, rode o selector de função, controle de temperatura e o selector de temporizador botões para o "OFF/O" posição e abra totalmente a porta e retire os alimentos cuidadosamente, utilizando luvas de forno ou as alças do rack fornecidas.

- c) **Rotisserie** - para usar o forno para assar, rotisserie providenciar alimentos sobre a cuspir (veja as instruções abaixo) e coloque o sistema antipingos/tabuleiro na posição inferior. Primeiro selecione  ou  e . A partir o selector de função. Por favor note que o forno não liga sem todas as 3 definições seleccionadas.

### Orientações para montar o rotisserie spit e conecte corretamente alimentos:

Depois de se certificar de que o forno está desconectado, providenciar alimentos como segue:

· Coloque um garfo de carne na extremidade da rotisserie cuspir em frente ao ponto, com os garfos extremidades afiadas voltadas para o centro e aperte o parafuso levemente.

· Deslize a outra extremidade da rotisserie spit directamente através do centro da carne.

· Coloque o garfo de outras carnes na outra extremidade da spit. Certifique-se de que o garfo está protegendo o alimento sobre a cuspir e aperte os parafusos.

· Certifique-se de que os garfos não estão demasiado perto de paredes laterais do forno como isto poderia interferir com a rotação.

· Quando o cozimento de capoeira, pernas e asas devem ser garantidos para o corpo com a culinária string tornando o alimento mais compacta possível. Isto é necessário para um movimento suave da rotisserie e para evitar arrastando.

· Temporada ou alinhar a comida como desejado.

· Coloque o tabuleiro de gotejamento/directamente na parte inferior do forno.

· Insira a extremidade grossa do cuspir no soquete de acionamento no lado direito da parede interior do forno e coloque a outra extremidade da spit no suporte no interior da esquerda na parede.

· Com todos os botões do selector no "OFF/0", conecte o forno.

· Siga "Rotisserie" instruções de operação de função na parte superior desta seção. Rotisserie a torração é uma forma saudável para cozinhar carnes pois a lenta rodando cuspir fornece regando de carnes enquanto natural das matérias gordas pingar de distância. O rotisserie pode ser usado para carnes assadas até 8 libras.

**Cuidado:** o rotisserie spit, garfos de carne e parafusos será quente! Tenha cuidado quando você tentar retirar o alimento cozido do forno. Use luvas de forno para ser segura a partir de calor elevado.

### Condição anormal:

Se ocorrer uma condição anormal, desconecte e enviar este aparelho a qualquer serviço autorizado para reparação e/ou ajustes elétricos e mecânicos.

### Dicas de preparo:

1. Antes de colocar o alimento no forno de óleo no grill prateleira.
2. Coloque a bandeja de pingos sob o grill prateleira para evitar que o óleo caia dentro do forno.
3. Se o alimento é oleoso como frango assado etc, use dois pedaços de folhas de alumínio, coloque um pedaço sobre a bandeja de pingos e use outro para cobrir a comida. Isto evita respingo de óleo durante a operação.

### 8. Limpeza & Manutenção:

**Aviso:** certifique-se de que desligue o forno e deixe que ela esfrie antes de limpeza.

Cuidado: para evitar o risco de choque eléctrico, nunca tente reparar a unidade sozinho. Levará a uma estação de serviço autorizada para análise e reparação.

Não use lâ de aço ESFREGÕES, limpadores abrasivos ou raspar as paredes com um utensílio de metal, como todos esses métodos podem danificar o revestimento contínuo de limpar.

Todos os acessórios amovíveis devem ser lavadas em água quente com sabão ou podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

A porta pode ser limpo com uma esponja úmida e limpa seque com um pano ou toalha de papel. Limpe a parte externa com uma esponja úmida e seca com um pano macio toalha.

**NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS QUE PODEM DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERIOR.**

**NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU LÃ DE AÇO ESFREGÕES NA BANDEJA DE GOTEJAMENTO DE COMO ELE PODE DANIFICAR O ACABAMENTO DE ESMALTE DE PORCELANA.**

Garantir que todos os materiais ácidos (limão ou óleo) são limpos imediatamente.

**DEIXE TODAS AS PEÇAS E SUPERFÍCIES SEQUE COMPLETAMENTE ANTES DE ENTUPIAMENTO NO FORNO E USANDO.**

### Armazenar o aparelho:




1. Permitir que o aparelho arrefeça completamente antes de o guardar.
  2. Se for armazenar o aparelho durante longos períodos de tempo, certifique-se de que o aparelho está limpo e livre de partículas de alimento.
  3. Armazenar em um local seco como em cima de uma mesa ou bancada ou num armário prateleira.
- TROCAR O BULBO**


Este aparelho é fornecido com lâmpada halógena de 15w para iluminar o interior do forno, caso a lâmpada queime poderá substituí-la, comprando no supermercado ou loja de eletrônicos mais próxima.

## FAZER IOGURTE

Para fazer iogurte: Ferva o leite não pasteurizado. Cure o leite cozido depois de esfriado. Defina a temperatura do forno para 40 - 50°C e ative o ventilador. Cozinhe o leite curado no forno por 3 a 3,5 horas em uma panela com tampa.



## CURAR IOGURTE


Selecione o modo de iogurte  na seção termostato enquanto o forno estiver vazio. Coloque  o interruptor na resistência mais baixa , pré-aqueça por 10 minutos e comece a curar.

 Para a cura, fervemos o leite cru que compramos a 90°C por alguns minutos e depois esfriamos até 43-45°C (temperatura de cura). Adicione o fermento com uma proporção de 1% a 3% e mexa lentamente enquanto o leite está nessa temperatura. Coloque o leite com o fermento na primeira prateleira do forno pré-aquecido sem fechar a tampa e feche a porta do forno e ajuste o timer para manual. Após 5 horas, remova o iogurte curado do forno e mantenha-o em temperatura ambiente por 15-20 minutos. Em seguida, mantenha o iogurte sem agitar por 1 dia a 4°C na geladeira. Após 1 dia, o iogurte está pronto para ser consumido. Bom apetite.

Isso permite limpar a sujeira que é suavizada pelo vapor criado dentro do forno, sem o uso de produtos químicos.

Retire todos os acessórios do forno. Coloque 2 copos de água dentro da bandeja quadrada e coloque a bandeja na prateleira inferior.

Coloque o termostato no modo de limpeza a vapor . Defina o temporizador para 30 minutos. Coloque o interruptor  no modo de resistência inferior. Após 30 minutos, abra a porta e limpe a superfície interna do forno com um pano úmido.

Temporizador: defina o temporizador para o tempo de cozedura recomendado no grau de termostato desejado. Quando o tempo definido expirar, o temporizador cortará a energia dos aquecedores e emitirá um aviso com um som de formigamento. Coloque os botões do timer, programador e termostato na posição zero para desligar o dispositivo. Quando o temporizador estiver na posição , ele funcionará independentemente da hora.

## Posicionamento do Grill



CORRIGIR



ERRADO

## 9. Guia de solução de problemas:

Você pode resolver muitos problemas comuns de aparelho sozinho. Tente as sugestões abaixo para ver se você pode resolver o problema antes de procurar assistência profissional

Problemas	Possíveis causas e soluções
O aparelho não funciona.	A unidade não está conectada. Ligue a unidade a uma tomada CA 220-240 V ~ 50/60Hz tomada elétrica. O disjuntor da casa ou um fusível queimado. Certifique-se de que a função, temperatura e temporizador de se etores de estão definidos
Apenas um elemento de aquecimento está a aquecer.	Definição de função de seleção determina que o elemento de aquecimento funciona. Quando a tostagem, certifique-se de que o forno não está definido para pensarem e outras configurações
Elementos de aquecimento não estão a aquecer.	Elementos de aquecimento liga e desliga para manter um nível adequado de calor. Certifique-se de que o selector de temperatura está posicionado para a definição de cozedura desejado
Cozinhado demais/Comida malpassada	Configuração incorrecta da temperatura. Você pode ter que ajustar a temperatura para a posição desejada. Colocação de racks. Rack pode precisar ser ajustado para acomodar até a posição desejada.
Cheiro de queimado	O acúmulo de alimentos dentro do aparelho, em elementos de aquecimento ou no tabuleiro de gotejamento/. Consulte "Limpeza do seu aparelho".

## 1. WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

## 2. Symboldefinitione



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor heißen Oberfläche
- 4- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

## 3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

### I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den

Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
  - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
  - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
  - Bed & Breakfast-Umgebungen;
  - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.
- Verhindert Spritzer im Anschluss

## II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberfläche (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.

- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe

### III. **Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall**

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern



durchgeführt werden.

#### IV. **Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen**

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

#### V. **WICHTIGE WARNUNG**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwen-



dung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:

- Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
- Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

## VI. **Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind**

- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie von allen Seiten mindestens 10 cm freien Platz, bevor Sie das Gerät aufstellen.
- Dieses Gerät muss gemäß den nationalen Vorschriften für elektrische Anlagen installiert werden.
- Der Ofen gibt Wärme ab. Sie sollten daher nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Holz stellen.
- Der Abstand des Ofens sollte mindestens 50 cm oberhalb und mindestens 20 cm an den Seiten sein.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Timer in der Position «0» befindet, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Beim Bewegen einer Tropfschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
- Decken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie ab. Dies kann dazu führen, dass der Ofen überhitzt.

- Verwenden Sie beim Entfernen des Fachs, der Racks oder bei der Entsorgung von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerste Vorsicht.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Metallscheiben, die Teile können das Pad abbrechen und die elektrischen Teile berühren,
- wodurch die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
- Übergroße Nahrungsmittel oder Metallgegenstände dürfen nicht in einen elektrischen Ofen eingesetzt werden, da sie einen Brand oder die Gefahr eines elektrischen Schlags verursachen können.
- Ein Feuer kann auftreten, wenn der Ofen abgedeckt ist oder brennbares Material, einschließlich der Vorhänge, Gardinen, Wände und dergleichen, im Betrieb berührt. Lagern Sie keine Gegenstände
- auf der Oberseite des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die aus anderem als metallischem oder ofenfestem Glas bestehen, sollte extreme Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
- Stellen Sie sicher, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
- Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Backofen auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Beim Einsetzen oder Entfernen von Gegenständen aus dem heißen Backofen immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe tragen.

- Dieses Gerät hat eine gehärtete Schutzglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und widerstandsfähiger gegen Bruch. Gehärtetes Glas kann noch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie es, die Türfläche zu verkratzen oder die Kanten zu nicken.
- Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich der Timer-Schalter in der Position «0» befindet.



- **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen



- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffen und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege

### 4. TECHNISCHE DATEN

Modell: SS-10570

Spannung / Frequenz: 220-240V~ 50-60Hz

Energieverbrauch: 1840W (einschließlich Lampe 15W + Lüfter 25W)

Hohlraumkapazität: 70 Liter

Außenmaße: 486 x 632 x 418 mm (LxWxH) Interne Dimension: 390 x 466 x 283 mm (LxWxH)

Hinweis: Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Lesen Sie alle Abschnitte dieser Broschüre und befolgen Sie alle Anweisungen sorgfältig.

**VOR DEM VERWENDEN DES NEUEN ELEKTRISCHEN OFENS:**

## INSTALLATION IHRES GERÄTS:

### Vor dem Gebrauch des Geräts

Entfernen Sie die äußere und innere Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle folgenden Teile vorhanden sind:

1 Backen/Grillen/Tropfen Schmelztablett

1 Chromofen-Draht-Zahnstange

1 Tropfenfänger-Behälter-Handgriff

2 Rotisserie Fleischgabel

1 Rotisserie Spieß

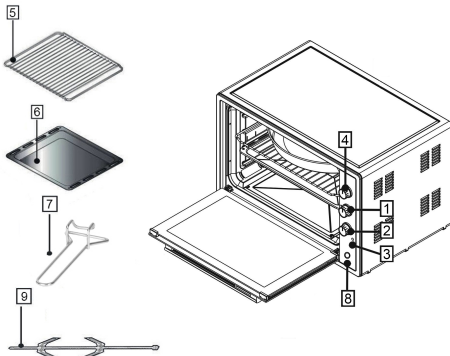
1 Bedienungsanleitung und Garantiekarte

Wählen Sie einen Speicherort für die Appliance aus. Der Standort sollte in der Nähe einer Steckdose auf einem flachen Zähler in einem offenen Bereich sein.

1. Setzen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche
2. Blockieren Sie die Lüftungsschlitze nicht. Wenn sie während des Betriebs blockiert werden, kann der Ofen überhitzen und schließlich den Ausfall des Geräts verursachen.
3. Wählen Sie einen Standort abseits von heißer Luft, Dampf oder Spritzwasser.
4. Direkte Sonneneinstrahlung kann die Heizkörper beschädigen und den elektrischen Verbrauch erhöhen. Bei Fragen wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.
5. Lagern Sie nichts auf der Oberseite des Gerätes.
6. Halten Sie das Gerät mindestens 20 cm von der Rückwand entfernt, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Halten Sie einen Abstand von 50 cm auf der Oberseite und 20 cm auf beiden Seiten

## 6. KOMPONENTEN DES ZERKLEINERERS UND NAMEN:

1. Temperaturkontrolle
2. Funktionswahlschalter
3. Kontrolllampe
4. Zeitschaltuhr
5. Verchromtes Drahtgestell
6. Emaille-Bakenschale
7. Verchromter Schalengriff
8. Rotisserie-Knopf
9. Rotisserie-Stange



## Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen,

1. Lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist und sich die Zeitsteuerung in der Position "AUS" befindet
3. Waschen Sie alle Zubehörteile in heißem, seifige Wasser oder in der Spülmaschine.
4. Alle Zubehörteile (Gitterrost und Backblech, Schalengriff, Rotisserie Stange und Schrauben) sorgfältig trocknen und im Ofen wieder zusammenbauen, (je nach Nutzung), den Ofen in die Steckdose stecken und den neuen Toasterofen verwenden.
5. Nach dem Wiederaufbau des Ofens empfehlen wir, dass Sie es bei höchster Temperatur (240°C) auf der Toastfunktion für ca. 15 Minuten laufen lassen, um eventuell vorhandene Verpackungsrückstände zu beseitigen. Dies wird auch alle Spuren von Geruch anfänglich vorhanden entfernen.

**Hinweis:** Die Inbetriebnahme kann zu geringem Geruch und Rauch führen (ca. 15 Minuten). Das ist normal und harmlos. Es ist durch das Brennen der Schutzsubstanz auf die Heizelemente in der Fabrik angewendet.

**WARNUNG:** ZUR VERMEIDUNG VON RISIKO VON VERLETZUNGEN ODER VERBRENNUNGEN BERÜHREN SIE HEISSE OBERFLÄCHEN NICHT, WENN DER BACKOFEN IN BETRIEB IST. BENUTZEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE.

## BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN OFEN:

Vier Betrieb Knöpfe.


1. **Temperaturregelung:** von 40°C a 240°C


2. **Zeitsteuerung:** von 0 bis 60 Minuten


3. **Funktion & Temperaturwahlschalter 2** (für 4 Stück Heizelemente aus Edelstahl):


Anwendbar für Backen, Grillen, Toasten, Konvektions- und Rotisserie Funktionen


● OFF (Aus)

 Aktivieren Sie sowohl das obere als auch das untere Heizelement (zum Toasten) und Ventilator aktivieren (für Konvektionsfunktion)

 Aktivieren Sie das untere Heizelement (zum Braten) und Ventilator aktivieren (für Konvektionsfunktion)

 Aktivieren Sie sowohl das obere als auch das untere Heizelement (zum Toasten)

 Aktivieren Sie das obere Heizelement (zum Braten)

 Aktivieren Sie das untere Heizelement (zum Braten)

 Rotisserie aktivieren

**4. Innenlampe: Dieser Ofen hat eine Lampe, die leuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet ist und die Zeitschaltuhr auf ON gestellt ist, und er schaltet aus, wenn die Zeitschaltuhr ausgeschaltet wird.**

## 7. GEBRAUCHSANWEISUNG

### OFENBETRIEB:

1. Legen Sie die Drahtgestell auf dem Gerät Stützführung.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf dem Rost oder in der Backschale.
3. Das Essen mit Soßen oder Öl bestreichen, je nach Wunsch.
4. Die Lebensmittel Artikel auf der Nahrungsmittelschale über dem Grillrost legen und dann die Glastür schließen. Wir empfehlen Ihnen, das Essen Tablett mit Stanniol unter das Lebensmittel zu verpacken, einfache Reinigung zu ermöglichen.
5. **Funktionsauswahl:** Wählen Sie die Optionen des oberen, niedriger, Konvektions und Rotisserie Funktionen je nachdem, was für Ihr Essen am besten geeignet ist.
6. **Temperaturwähler:** Wählen Sie die gewünschte Temperatur von 40°C bis 240°C zum Toasten.
7. **Zeitschaltuhr:** Then turn the timer knob to the desired temperature. Kindly note that the heating elements will only be switched on after the timer has been activated. Wählen Sie dieses Symbol  wenn Sie den Ofen ohne Aktivierung des Timers verwenden möchten.
8. Drehen Sie das Essen in der Mitte durch die vorgeschriebene Garzeit.
9. Wenn das Essen fertig ist, wird der Zeitschaltuhr ein akustisches Signal automatisch machen und der Garvorgang wird (die Heizelemente ausgeschaltet) stoppen.
10. Für den Fall, dass Sie den Kochprozess unterbrechen möchte, schalten Sie den Zeitschaltuhr zuerst auf OFF und dann die Tür Öffnen. **ACHTUNG HEISSER LUFT AUSSTRÖMT.**




**ACHTUNG:** Verwenden Sie beim Entfernen des Backblechs, des Drahtgestells oder eines heißen Behälters aus einem heißen Backofen immer größte Vorsicht. Benutzen

Sie immer den Zahnstangengriff oder einen Ofenhandschuh, wenn Sie heiße Einzelteile vom Ofen entfernen.



**HINWEIS:** Sie müssen alle drei Regler einstellen, bevor der Ofen arbeitet. Macht Licht: Sie leuchtet während des Gebrauchs auf.

**Glockensignal:** Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und der Ofen schaltet sich automatisch aus.




**Vorwärmung-** Der Ofen erwärmt sich schnell, so dass die Vorwärmung normalerweise nicht notwendig oder wünschenswert ist. Wenn Sie vorwärmen möchten, wählen Sie einfach die gewünschte Temperatur, Kochfunktion und Zeit. Denken Sie daran, Sie müssen den Zeitschaltuhr einstellen; Schaltet sich der Ofen nicht ein, wenn nicht alle 3 Einstellungen ausgewählt sind.

a) **Backen, braten, toasten** - Um den Ofen zu verwenden, ordnen Sie zuerst das Essen auf dem Drahtgestell oder im Tropf-/Backblech. Als nächstes wählen Sie  aus dem Funktionswahlschalter. Stellen Sie anschließend mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Schließlich müssen Sie den Zeitschaltuhr einstellen.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass keine der OFEN-Funktionen (BRATEN, BACKEN, TOASTEN) funktioniert, ohne dass der TIMER-Regler auf die gewünschte Garzeit eingestellt ist.

b) **Konvektion-** Um die Konvektion Funktion zu verwenden, ordnen Sie zuerst das Essen auf dem Drahtgestell oder in der Tropf-/Backblech, wählen Sie  oder  aus dem Funktionswahlschalter die gewünschte Temperatur einstellen. Temperaturwähler verwenden und dann müssen Sie der Zeitgeber stellen. Schalten Sie die Convection Funktion. Mit dem Funktionswahlschalter schalten Sie den Ventilator ein. Die Heizkörper werden ein- und ausgeschaltet, um die gewählte Temperatur zu halten. Gleichzeitig wird der Ventilator motor umlaufende Heißluft um das Nahrungsmittel herum betreiben, wodurch das gebackene Nahrungsmittel schnell und gleichmäßig ansteigt.

Nach Beendigung des Konvektionsbackens den Funktionswahlschalter, die Temperaturregelung und die Zeitschaltuhr auf "OFF/0" und öffnen Sie die Tür vollständig und entfernen Sie das Essen sorgfältig, mit den Ofenhandschuhen oder die Rack Griffe zur Verfügung gestellt.

- e) **Rotisserie** - Um den Ofen für das Backen von Rotisserie zu verwenden, verteilen Sie das Essen am Spieß (siehe Anleitung unten) und legen Sie der Tropf-/Backblech in die unterste Position. Wählen Sie zuerst  oder  und  vom Funktionswahlschalter. Bitte beachten Sie, dass sich der Ofen nicht einschalten lässt, ohne dass alle 3 Einstellungen ausgewählt wurden.

Richtlinien für die Montage der Rotisserie Spieß und ordnungsgemäß das Essen befestigen:

Nachdem Sie sichergestellt haben, dass der Ofen nicht angeschossen ist, ordnen Sie das Essen wie folgt:

- Legen Sie eine Fleischgabel am Ende des Rotisserie-Spießes gegenüber dem Punkt, wobei die scharfen Enden der Gabel zur Mitte weisen und ziehen Sie die Schraube etwas an.
- Schieben Sie das andere Ende des Rotisserie-Spieß direkt durch die Mitte des Fleisches.
- Legen Sie die andere Fleischgabel auf das andere Ende des Spießes. Stellen Sie sicher, dass die Gabel das Essen am Spieß sichert und ziehen Sie die Schrauben an.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Gabeln nicht zu nahe an den Seitenwänden des Ofens befinden, da dies die Drehung stören könnte.
- Beim Kochen von Geflügel, Beinen und Flügeln sollte an der Körper mit Kochstrang befestigt werden zum das Essen so kompakt wie möglich machen. Dies ist notwendig für eine gleichmäßige Bewegung der Rotisserie und um ein Ziehen zu verhindern.
- Das Essen wie gewünscht würzen oder heften.
- Stellen Sie das Tropf- / Backblech direkt auf die Unterseite des Ofens.
- Setzen Sie das dicke Ende des Spießes in die Antriebsbuchse auf der rechten Innenwand des Ofens und stecken Sie das andere Ende des Spießes in die Halterung auf der linken Innenwand.
- Mit allen Wählknöpfen in der Stellung "OFF/0" den Ofen einschalten.
- Folgen Sie der Betriebsanleitung "Rotisserie" oben in diesem Abschnitt.

Rotisserie Braten ist ein gesunder Weg, um Fleisch zu kochen, weil die langsame Drehgeschwindigkeit natürliche Begießen von Fleisch liefert, während Fette tropfte weg fallen. Die Rotisserie kann zum Braten von Fleisch bis zu 8 Pfund verwendet werden.

**ACHTUNG:** Der Spieß, die Fleischgabel und die Schrauben sind heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie versuchen, die gekochten Speisen aus dem Ofen herausnehmen. Verwenden Sie die Ofenhandschuhe sicher vor hoher Hitze.

#### KOCHTIPPS:

1. Bevor Sie Nahrungsmittel in den Ofen stellen, setzen Sie etwas Öl auf das Grillregal.
2. Setzen Sie die Tropfschale unter den Grillboden, damit kein Öl im Backofen fällt.
3. Wenn die Nahrung ölig ist, wie Brathähnchen usw., verwenden Sie zwei Stücke Aluminiumfolien, setzen Sie ein Stück auf die Tropfschale und verwenden Sie ein anderes, um die Nahrung zu bedecken. Dies vermeidet Ölspritzer im Betrieb.

#### 8. REINIGUNG UND WARTUNG:

**Warnung:** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vor dem Reinigen abkühlen. Achtung: Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Zur Prüfung und Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle bringen.

**VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLROSTEN, ABRASIVE REINIGUNGSMITTEL ODER DIE WÄNDE MIT EINER METALLENSILLE SCHRANIEREN, ALS ALLE DIESE METHODEN DIE KONTINUIERLICHE SAUBERE BESCHICHTUNG SCHÄDEN KÖNNEN.**

Alle abnehmbaren Zubehör Sollte in heißem Seifenwasser gewaschen werden oder können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Tür kann mit einem Blatt Papier oder Stoff Handtuch mit einem feuchten Schwamm und trocken gewischt abgewischt werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder Handtuch.

**BENUTZEN SIE KEINEN ABRASIVE REINIGER, WENN ES DEN AUSSENBERATER BESCHÄDIGT WIRD.**

**VERWENDEN SIE KEINE ABRASIVE REINIGER ODER STAHL WOLLE REIBSCHWAMM AUF DER TROPFENANLAGE, WENN ES DAS PORZELLAN EMAIL BESCHÄDIGEN KANN.**

Stellen Sie sicher, dass alle sauren Materialien (oder Zitrone oder Öl ) sofort gereinigt werden.

**LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN SORGFÄLTIG ABTROCKNEN VOR AUFSTECKEN DES OFENS UND DESSEN VERWENDUNG.**



#### ABNORMALER ZUSTAND:


Wenn ein ungewöhnlicher Zustand auftritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und schicken Sie ihn an eine autorisierte Kundendienststelle für Reparaturen und / oder elektrische und mechanische Einstellungen.

## JOGHURT ZUZUBEREITEN

Um Joghurt zuzubereiten: Die nicht pasteurisierte Milch kochen. Die gekochte Milch nach dem Abkühlen aushärten. Stellen Sie die Ofentemperatur auf 40 - 50°C ein und aktivieren Sie den Lüfter. Die ausgehärtete Milch 3 bis 3,5 Stunden in einer Pfanne mit Deckel im Ofen kochen.

### JOGHURT AUSHÄRTEN

Um Joghurt zuzubereiten Um Joghurt zuzubereiten Wählen Sie den Joghurt-Modus  aus dem Thermostatbereich, während der Ofen leer ist. Stellen Sie den Schalter auf den niedrigeren Widerstand , erwärmen Sie ihn 10 Minuten lang vor und beginnen Sie mit dem Aushärten.

 Zum Aushärten kochen wir die gekaufte Rohmilch einige Minuten bei 90°C und kühlen sie dann auf 43-45°C (Aushärtetemperatur) ab. Hefe im Verhältnis 1% -3% zugeben und langsam umrühren, solange die Milch diese Temperatur hat. Geben Sie die Milch mit der Hefe auf das erste Regal des vorgeheizten Ofens, ohne den Deckel zu schließen, schließen Sie die Ofentür und stellen Sie den Timer auf manuell. Nehmen Sie den ausgehärteten Joghurt nach 5 Stunden aus dem Ofen und halten Sie ihn 15 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur. Anschließend den Joghurt 1 Tag bei 4°C im Kühlschrank ohne zu schütteln aufbewahren. Nach 1 Tag ist der Joghurt fertig zum Verzehr. Guten Appetit.

### Positionierung des Grills



RICHTIG






FALSCH

## DAMPFREINIGUNG

Dies ermöglicht die Reinigung des Schmutzes, der durch den im Ofen entstehenden Dampf aufgeweicht wird, ohne Verwendung von Chemikalien.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Stellen Sie 2 Gläser Wasser in das quadratische Tablett und stellen Sie das Tablett auf die untere Ablage.

Den Thermostat in den Dampfreinigungsmodus bringen . Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten. Bringen Sie den Schalter  in dem unteren Widerstandsmodus.

Öffnen Sie nach 30 Minuten die Tür und wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch ab. Timer: Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Garzeit bei dem gewünschten Thermostatgrad ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer die Heizung ab und gibt eine Warnung mit einem Kribbeln aus. Stellen Sie die Tasten für Timer, Programmierer und Thermostat auf Null, um das Gerät auszuschalten. Wenn der Timer auf die  - Position gestellt ist, arbeitet er unabhängig von der Uhrzeit.

### SPEICHERN IHRES GERÄTS:

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es aufbewahren.
2. Wenn das Gerät längere Zeit gelagert wird, stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und frei von Lebensmittelpartikeln ist.
3. Stecken Sie es in einem trockenen Ort wie auf einem Tisch oder Arbeitsplatte oder in einem Schrank Regal.

## 9. FEHLERBEHEBUNG:

Sie können viele gemeinsame Geräte Probleme selbst zu lösen. Versuchen Sie die Vorschläge unten, um zu sehen, wenn Sie das Problem lösen können, bevor Sie professionelle Hilfe suchen.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES AND SOLUTIONS
Nur ein Heizelement erwärmt sich.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose AC 220-240V ~ 50 / 60Hz an. Der Schutzschalter Ihres Hauses ist ausgelöst oder hat eine durchgebrannte Sicherung. Stellen Sie sicher, dass die Funktion, Temperatur und Zeitschaltuhr eingestellt sind.
Nur ein Heizelement erwärmt sich.	Die Funktionseinstellung bestimmt, welches Heizelement arbeitet. Achten Sie beim Toasten darauf, dass der Ofen nicht auf BRATEN oder andere Einstellungen eingestellt ist.
Heizelemente heizen nicht auf.	Heizelemente schalten ein und aus, um korrekte Hitze beizubehalten. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwähler auf die gewünschte Kochstufe eingestellt ist.
Überkochte / unterkochte Nahrung	Falsche Temperatureinstellung. Möglicherweise müssen Sie die Temperatur auf die gewünschte Position einstellen. Rackplatzierung. Rack muss eventuell an die gewünschte Position angepasst werden.
Verbrannter Geruch	Nahrungsmittelanbau im Gerät, an den Heizelementen oder in der Tropf-/ Backform. Siehe "Reinigen des Geräts".



## 1. **i** IMPORTANTE:

- Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

## 2. Definizioni dei simboli



- 1- Informazioni importanti e indicazioni per uso benefico
- 2- Segnalazione di pericolo per le persone e la Prodotto.
- 3- Avviso di superficie calda
- 4- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## 3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

### **GENERAL PRECAUTIONS** I. **Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche**

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare



l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
  - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
  - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.
- Evita di versare liquidi sul connettore.

## II. **Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o quando l'atmosfera è umida, c'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fai attenzione durante l'uso di apparecchi

elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.

- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchi in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.

### III. **Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti**

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati

#### IV. **Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione affidate all'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Tieni apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

#### V. **AVVISO IMPORTANTE**

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotti ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
  - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
  - Stendi la prolunga in modo che non passi

dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

## **VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza la Friggitrice ad aria**

- Questo apparecchio deve essere installato secondo le norme nazionali per gli impianti elettrici.
- Il forno emana calore. Non si dovrebbe quindi posizionarlo vicino a materiali combustibili, come tende o in legno.
- Lo spazio sopra il forno deve essere di almeno 50 cm e almeno 20 cm di lato.
- Assicurarsi che il timer è in posizione «0» quando non si utilizza l'unità.
- Estrema cautela deve essere usata quando si spostano di una ghiotta contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Non coprire nessuna parte del forno con fogli di metallo. Ciò può causare il forno a surriscaldarsi.
- Usare la massima cautela quando si estrae la vaschetta, i cestelli o lo smaltimento di grasso caldo altri liquidi caldi.
- Non pulire l'interno del forno con pagliette di metallo, pezzi possono rompere il pad e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scosse elettriche.
- Gli alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici non devono essere inseriti in un forno elettrico in quanto potrebbero creare un incendio o rischio di scosse elettriche.
- Un fuoco può verificare se il forno è coperto o toccando materiali infiammabili, comprese le tende, tendaggi, pareti e simili, quando è in

funzione. Non memorizzare qualsiasi elemento in alto dell'apparecchio quando è in funzione.

- Precauzioni estreme deve essere esercitata quando si utilizza la cottura o contenitori di cuocere costruiti con qualcosa di diverso metallo o vetro da forno.
- Assicurarci che nulla tocchi gli elementi superiore o inferiore del forno.
- Non posizionare uno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta, o qualcosa di simile.
- Non riporre materiali diversi gli accessori raccomandati dal produttore in questo forno quando non è in uso.
- Indossare sempre guanti da forno, protettivi isolati durante l'inserimento o la rimozione di elementi dal forno caldo.
- Questo apparecchio è dotato di uno sportello in vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più forte di vetro ordinario e più resistente alla rottura. Il vetro temperato può ancora rompere intorno ai bordi. Evitare di graffiare la superficie della porta o intaccare i bordi
- Questo apparecchio è spento quando il pulsante di controllo del timer è in posizione «0».

-  **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.
-  **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE** poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrre alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici calde.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti

### 4. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: SS-10570

Voltaggio /Frequenza: 220-240V~ 50-60Hz

Consumo di energia: 1840W (inclusa lampada 15W + ventola 25W)

Capacità di cavità: 70 Litri

Dimensioni esterne: 486 x 632 x 418 mm LxWxH

Dimensione Interna: 390 x 466 x 283 mm (LxWxH)

Nota: Le illustrazioni possono differire dal prodotto reale.

Leggi tutte le sezioni di questo libretto e seguire attentamente tutte le istruzioni.

## INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO:

### Prima di utilizzare l'apparecchio

Rimuovere l'imballaggio esterno e interno.

Controllare per essere sicuri di avere tutti i seguenti componenti:

- 1 vassoio smaltato per cuocere/griglia/gocciolamento
- 1 Rastrelliera de filo di Chrome del forno
- 1 Maniglia del vassoio di gocciolamento
- 2 Forcelle di carne girarrosto
- 1 Girarrosto
- 1 Manuale di istruzioni e certificato di garanzi

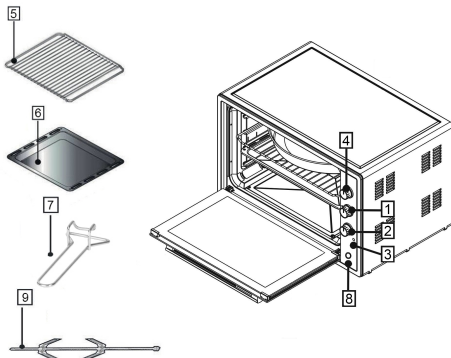
### Selezione una posizione per l'apparecchio

L'ubicazione dovrebbe essere in un'area aperta su un contatore piatto alla portata di una presa di corrente.

- 1. Quando posizionare l'apparecchio dovrebbe essere impostato su una superficie piana e stabile.
- 2. Non bloccare le prese d'aria. Se sono bloccate durante l'operazione, il forno può surriscaldarsi e causare il fallimento dell'apparecchio.
- 3. Scegliere una posizione lontana da aria, vapore o spruzzi di liquidi caldi.
- 4. La luce solare diretta può danneggiare gli elementi di calore e può aumentare il consumo elettrico. Qualsiasi domanda relativa alla potenza devono essere indirizzate verso un elettricista certificato
- 5. Non conservare niente sulla parte superiore dell'unità.
- 6. Mantenere l'apparecchio di almeno 20 cm di distanza dalla parete posteriore per garantire una corretta ventilazione. Mantenere una distanza di 50 cm sul lato superiore e 20 cm sui due lati.

## 6. DESCRIZIONE DE LA PARTI E NOMI:

- 1. Controllo della temperatura
- 2. Interruttore di selezione di funzione
- 3. Lampada spia
- 4. Timer
- 5. Griglia cromata
- 6. Vassoio smaltato per cuocere
- 7. Maniglia cromata del vassoio
- 8. Pulsante girarrosto
- 9. Asta del girarrosto



## PRIMA DI UTILIZZARE IL NUOVO FORNO ELETTRICO:

### Prima di utilizzare il forno tostapane per la prima volta, assicurarsi di:

- 1. Leggere tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
- 2. Assicurarsi che il forno è scollegato e il timer è in posizione "OFF".
- 3. Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone o in lavastoviglie.
- 4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori (griglia e vassoio di cuocere, maniglia del vassoio, girarrosto e viti) e ri-assemblare nell'forno (come per l'uso del caso), collegare il forno alla presa e si è pronti per utilizzare il nuovo forno tostapane.
- 5. Dopo ri-montare il forno, si consiglia di eseguire alla temperatura più alta (240°C) sulla funzione tostare per circa di 15 minuti per eliminare eventuali residui di imballaggio che possono rimanere dopo la spedizione. Questo farà anche eliminare ogni traccia di odore inizialmente presenti.

**Nota:** Il funzionamento iniziale di avvio può causare un odore minimo e fumo (circa 15 minuti). Questo è normale e innocuo. Ciò è dovuto alla combustione della sostanza protettiva applicata agli elementi riscaldanti in fabbrica.

**AVVERTENZA:** PER EVITARE RISCHIO DI LESIONI O USTIONI, NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE QUANDO IL FORNO È IN USO. UTILIZZARE SEMPRE GUANTI DA FORNO.

## ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO:

### Quattro manopole di funzionamento.

- 1. **Controllo della temperatura:** da 40°C a 240°C
- 2. **Controllo del timer:** da 0 a 60 minuti
- 3. **Selettore di funzione e temperatura 2** (per 4 pz di elementi riscaldanti in acciaio inossidabile all'interno):  
Applicabile per le funzioni forno, griglia, tostatura convenzione e girarrosto.

● OFF (Spento)


- Attivare sia gli elementi riscaldanti superiori e inferiori (per tostare) e attivare il ventilatore (per la funzione di convezione)
- Attivare gli elementi riscaldante inferiori (per arrostitire) e attivare il ventilatore (per la funzione di convezione)
- Attivare sia gli elementi riscaldanti superiori e inferiori (per tostare)
- Attivare gli elementi riscaldante superiori (per arrostitire)
- Attivare gli elementi riscaldanti inferiori (per tostare)
- Abilitare il girarrosto



4. **Lampada interiore:** Questo forno ha una lampada all'interno che si accende quando il forno è acceso con il timer impostato in posizione ON e andrà in OFF quando il timer si spegne.

## 7. ISTRUZIONI PER L'USO

### OPERATIVA DEL FORNO:

1. Inserire la griglia sulla guida di supporto dell'unità.
2. Posizionare il cibo sulla griglia o nel vassoio di cuocere in forno.
3. Spennellare il cibo con salse o olio, come desiderato.
4. Posizionare il prodotto alimentare sul vassoio di cibo al di sopra della griglia in e poi chiudere la porta a vetri. Si consiglia di avvolgere il cibo vassoio con carta stagnola sotto il prodotto alimentare per consentire una facile pulizia.
5. **Selettore Funzione:** Scegliere le opzioni di riscaldamento superiore, inferiori, convezione o girarostito. Qualunque sia il più adatto al tuo cibo
6. **Selettore di temperatura:** Scegliere la temperatura desiderata da 40°C a 240°C per la tostatura.
7. **Temporizzatore:** Poi girare la manopola del timer alla temperatura desiderata. Si prega di notare che le resistenze saranno attivati solo dopo che il timer è stato attivato. Selezionare questa icona  se si desidera utilizzare il forno senza attivare il timer.
8. Girare il cibo oltre a metà del tempo di cottura prescritto.
9. Quando il cibo è pronto, il timer darà un segnale acustico e automaticamente il processo di cottura si ferma (gli elementi riscaldanti sono spente).
10. Nel caso in cui si 'necessario interrompere il processo di cottura, ruotare il timer in posizione OFF e poi aprire la porta. **ATTENZIONE ALLA ARIA CALDA CHE SCORRE FUORI.**mer




**ATTENZIONE:** Usare sempre la massima attenzione quando si rimuove un vassoio di cuocere, una griglia o qualsiasi contenitore caldo dal forno caldo. Usare sempre il manico o un guanto da forno quando si rimuovono elementi caldi dal forno.



**NOTA:** È necessario impostare tutte e tre le manopole prima che il forno funziona.




Luce di alimentazione: Sarà illuminata durante l'uso. Segnale di campana: Al termine della cottura un segnale di campana suona e il forno si spegne automaticamente.

**Preriscaldamento-** Il forno si riscalda rapidamente, quindi preriscaldamento, non è necessario o auspicabile. Se si desidera preriscaldare, è sufficiente selezionare la temperatura, la funzione di cottura desiderata e il tempo. Ricordate, è necessario impostare il timer; il forno non si accende senza tutte le 3 impostazioni selezionate.

a) **Cottura, Arrostire, Tostatura:** Per utilizzare il forno per la cottura, prima arrangiare il cibo sulla griglia o nella vaschetta raccogli-gocce/cottura. Successivamente, selezionare  dalla manopola del selettore funzione. Prossimo impostare la temperatura desiderata con la manopola della temperatura. Infine, è necessario impostare il timer.

**NOTA:** Si prega di notare che nessuna delle funzioni del FORNO (ARROSTIRE, CUOCERE, TOSTARE) opererà senza la manopola TIMER rivolta al tempo di cottura desiderato.

b) **Convezione-** Per utilizzare la funzione di convezione, prima arrangiare il cibo sulla griglia nella vaschetta raccogli-gocce/cottura selezionare  o  dalla manopola del selettore di funzione, impostare la temperatura desiderata con la manopola della temperatura e quindi è necessario impostare il timer. Attivare la funzione di convezione. Connetti con il selettore di funzione per avviare la ventola. Gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono per mantenere la temperatura selezionata; Allo stesso tempo, il motore della ventola funzionerà per circolare aria calda intorno al cibo che rende cotto in forno rapidamente e in modo uniforme. Quando la cottura a convezione è completata, ruotare le manopole de selettore di funzione, il controllo della temperatura e il selettore del timer in posizione "OFF/0" e conant ec oznic lzboeticbt, it t nabuzstnt con attenzione il cibo, usando i guanti da forno o le maniglie del vassoio fornite.

- c) **Girarrosto-** Per utilizzare il forno per la cottura girarrosto, disporre il cibo sullo spiedo (vedi istruzioni riportate di seguito) e posizionare la vaschetta di raccogliocce/cottura in la posizione inferiore. Per prima cosa selezionare  o  e  dalla manopola del selettore di funzione. Si prega di notare che il forno non si accende senza tutte e 3 le impostazioni selezionate.

Linee direttrici per assemblare il spiedo e correttamente attaccare il cibo:

Dopo aver verificato che il forno è scollegato, disporre il cibo come segue:

- Mettere una forchetta di carne sulla estremità del girarrosto opposto al punto, con l'estremità appuntite della forcella di fronte al centro e serrare leggermente la vite.
- Infilare l'altra estremità del girarrosto direttamente attraverso il centro della carne.
- Posizionare l'altra forcella di carne sull'altra estremità dello spiedo. Assicurarsi che la forcella sta assicurando il cibo allo spiedo e stringere le viti.
- Assicurarsi che le forche non sono troppo vicino alle pareti laterali del forno poiché potrebbe interferire con la rotazione.
- Durante la cottura di pollame, le gambe e le ali devono essere fissati al corpo con spago da cucina rendendo il cibo il più compatto possibile. Ciò è necessario per regolare il movimento del girarrosto e per evitare il trascinarsi.
- Condimentare o imbastire il cibo, se lo desidera.
- Posizionare la vaschetta di raccogliocce/cottura direttamente sul fondo del forno.
- Inserire l'estremità spessa dello spiedo nella presa dell'unità sulla parete interna destra del forno e mettere l'altra estremità dello spiedo nella staffa sulla parete interna sinistra.
- Con tutti i selettori in posizione "OFF/0", collegare il forno.
- Seguire le istruzioni per l'uso di funzione "Girarrosto" in cima a questa sezione.

L'arrostimento girarrosto è un modo sano per cuocere carni, perché la velocità di rotazione lenta fornisce imbastitura naturale di carni mentre i grassi gocciolare via Il girarrosto può essere utilizzato per arrosti fino a 8 libbre

**ATTENZIONE:** Il girarrosto, le forchette di carne e le viti saranno caldo! Fare attenzione quando si tenta di estrarre il cibo cotto dal forno. Utilizzare guanti di forno per essere al sicuro da calore elevato.

#### CASO DI ANOMALIA:

Se si verifica una condizione anomala, staccare la spina e inviare questo apparecchio al centro di assistenza autorizzato per qualsiasi riparazione e / o regolazioni elettriche e meccaniche.

#### CONSIGLI PER LA COTTURA:

1. Prima di mettere il cibo nel forno, mettere un po' di olio sullo scaffale dalla griglia.
2. Posizionare la vaschetta di raccolta sotto il ripiano dalla griglia per evitare di far cadere l'olio all'interno del forno.
3. Se il cibo è grassa, come il pollo arrosto, ecc, usare due pezzi di stagnola, mettere un pezzo nella bacinella e utilizzare l'altro per coprire il cibo. Questo impedisce schizzi d'olio durante il funzionamento.

#### 8. PULIZIA E MANUTENZIONE:

**Attenzione:** Assicuratevi di scollegare il forno e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.

Attenzione: Al fine di evitare il rischio di una scossa elettrica, non provare a riparare l'unità da soli. Portala a un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione.

**NON USARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI O RASCHIARE LE PARETI CON UN RECIPIENTE IN METALLO, COME TUTTI QUESTI METODI POSSONO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO DI PULITO CONTINUO.**

Tutti gli accessori staccabili devono essere lavati in acqua calda e sapone o possono essere lavati in lavastoviglie.

La porta può essere pulita con una spugna umida e asciugata con un tovagliolo di carta o di stoffa. Pulire l'esterno con una spugna umida e asciugare con un panno morbido.

**NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI, POSSONO DANNEGGIARE LA FINITURA ESTERNA.**

**NON UTILIZZARE UN DETERGENTE ABRASIVO O UNA SPUGNA DI LANA D'ACCIAIO A LA VASCHETTA DI RACCOLTA, PUÒ DANNEGGIARE LA FINITURA DI PORCELLANA DI SMALTI.** Assicurarsi che tutte le sostanze acide (o olio o limone) vengono puliti immediatamente.

**LASCIARE TUTTE LE PARTI E SUPERFICI ASCIUGARE COMPLETAMENTE PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO E UTILIZZARLO.**

#### CONSERVARE IL VOSTRO APPARECCHIO:

1. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di riportarlo.
2. Se riportare l'apparecchio per lunghi periodi di tempo, assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e privo di particelle di cibo.
3. Conservarlo in un luogo asciutto, ad esempio su un tavolo o su un piano di lavoro o su uno scaffale dell'armadio.



## CAMBIARE LA LAMPADINA


Questa unità viene fornita con la lampadina alogena da 15w per illuminare l'interno del forno, nel caso in cui la lampadina si bruciasse, è possibile sostituirla, acquistandola in qualsiasi supermercato o negozio di elettronica più vicino.

## PREPARARE LO YOGURT

Per preparare lo yogurt: fai bollire il latte crudo. Curare il latte bollito dopo che è raffreddato. Impostare la temperatura del forno su 40 - 50°C e attivare la ventola. Cuocere il latte curato in forno per 3 a 3,5 ore in una padella con un coperchio.

## CURARE YOGURT

Selezionare la modalità yogurt  dalla sezione termostato mentre il forno è vuoto. Impostare l'interruttore sulla resistenza inferiore , preriscaldare per 1 minuto e iniziare il curato.

 Per il curato, facciamo bollire il latte crudo che abbiamo acquistato a 90°C per alcuni minuti, quindi lo raffreddiamo a 43-45°C (temperatura di cura). Aggiungere il lievito con un rapporto dell'1%

-3% e mescolare lentamente mentre il latte è a questa temperatura. Mettere il latte con il lievito sul primo ripiano del forno preriscaldato senza chiudere il coperchio e chiudere la porta del forno e impostare il timer su manuale. Dopo 5 ore, rimuovere lo yogurt curato dal forno e tenerlo a temperatura ambiente per 15-20 minuti. Quindi conservare lo yogurt senza agitare per 1 giorno a 4°C in frigorifero. Dopo 1 giorno, lo yogurt è pronto per essere consumato. Buon appetito.

## 9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI:




È possibile risolvere molti problemi comuni di elettrodomestici da soli. Provate i suggerimenti qui sotto per vedere se è possibile risolvere il problema prima di cercare assistenza professionale.

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE E SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'unità non è collegato. Collegare l'unità in una presa di corrente 220-240V ~ 50/60 Hz. Il disgregatore della vostra casa è scattato o ha un fusibile bruciato. Assicurarsi che i selettori di funzione, la temperatura e il timer sono impostati.
Solo un elemento riscaldante si riscalda.	La selezione impostazione delle funzioni determina quale elemento di riscaldamento funzionerà. Quando tostatura, assicurarsi che il forno non sia impostato su ARROSTIRE o altre impostazioni.
Gli elementi riscaldanti non stanno scaldando.	Gli elementi riscaldanti viene in ciclo da ON a OFF per mantenere il calore corretto. Assicurarsi che il selettore della temperatura è posizionato al livello di cottura desiderato.
Cibo stracotto / poco cotto	Impostazione della temperatura non corretta. Potrebbe essere necessario regolare la temperatura nella posizione desiderata. Posizionamento del rack. Potrebbe essere necessario regolare il rack per ospitare nella posizione desiderata.

Odore di bruciato

Accumulo di cibo all'interno dell'apparecchio, sugli elementi riscaldanti o alla vaschetta raccogliogocce/cottura. Fare riferimento a "Pulizia dell'apparecchio".

## PULIZIA A VAPORE

Ciò consente di pulire lo sporco che viene ammorbidito dal vapore creato all'interno del forno, senza utilizzare prodotti chimici. Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Mettere 2 bicchieri d'acqua nel vassoio quadrato e posizionalo sul ripiano inferiore. Portare il termostato in modalità di pulizia a vapore . Impostare il timer su 30 minuti. Portare l'interruttore nella modalità  di resistenza inferiore. Dopo 30 minuti, aprire lo sportello e pulire la superficie interna del forno con un panno umido. Timer: impostare il timer sul tempo di cottura consigliato al grado di termostato desiderato. Allo scadere del tempo impostato, il timer interromperà l'alimentazione dei riscaldatori e fornirà un avviso con un suono di formicolio. Impostare i pulsanti timer, programmatore e termostato in posizione zero per spegnere il dispositivo. Quando il timer è impostato sulla posizione , funzionerà indipendentemente dal tempo.

## Posizionamento della griglia



CORRETTO



SBAGLIATO

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.  
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.  
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.  
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.  
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.  
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.  
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.  
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.  
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.  
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.  
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.  
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.  
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.  
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.  
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.  
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.  
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.  
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe i Elektrogeräten.  
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

**Diseñado por:** SOGO basada en las normas de calidad europeas  
**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España  
**Producto fabricado en Türkiye Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

**Designed by:** SOGO based on European quality standards  
**Imported by:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain  
**Product manufactured in Türkiye After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

**Élaboré par:** SOGO basé sur les normes de qualité européennes  
**Importé par:** Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne  
**Produit fabriqué en Türkiye Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

**Desenhado por:** SOGO baseado em padrões de qualidade europeus  
**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha  
**Produto fabricado na Türkiye Serviço pós-venda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

**Entworfen von:** SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards  
**Eingeführt von:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien  
**Produkt hergestellt in Türkiye Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

**Progettato da:** SOGO basato su standard di qualità europei  
**Importato da:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna  
**Producto fabricado in Türkiye Servizio post-vendita:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161







# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-10570

